

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE ADMINIDTRACIÒN TURÌSTICA

Análisis de creación de una ruta turística gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay, Provincia del Cañar.

Autor:

Claudia Karolina Duche Onofre

Director:

Msc. David Fernando Quinteros Maldonado

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de
“Licenciada en Administración Turística”, consistente en un ensayo
académico**

Cuenca, Enero 2016



RESUMEN

El presente trabajo investigativo tiene como objetivo analizar la factibilidad de creación de una ruta turística gastronómica en La Troncal - Cochancay, la misma que está ubicada en la zona costanera de la provincia del Cañar.

Este hermoso cantón La Troncal posee una gran variedad de flora y fauna, diferentes atractivos tanto naturales como culturales; y, todo ello crea un sector netamente turístico.

Al ser una tierra dulce y por tener al ingenio COAZUCAR ha hecho que este mágico cantón sea considerado como un destino turístico reconocido por la hospitalidad de su gente y su delicia gastronómica.

Por consiguiente para el tema propuesto se efectuó y analizó cuatro secciones:

Sección 1: El Turismo gastronómico a nivel mundial, nacional y local.

Sección 2: Los diferentes platos típicos del Cantón La Troncal.

Sección 3: Ruta Turística Gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay, Provincia del Cañar.

Sección 4: Puntos de vista, análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.

Cada una de las secciones fue analizada desde una perspectiva constructiva desde lo macro a lo micro que permita demostrar todo lo bueno que tiene la gastronomía ecuatoriana y a su vez del Cantón La Troncal.

Palabras claves: gastronomía, análisis, turístico, atractivos naturales y culturales, hospitalidad.



ABSTRACT

This research work aims to analyze the feasibility of creating a culinary tourist route in the backbone - Cochancay, it is located in the coastal area of the province of Cañar.

This beautiful canton The Core has a wide variety of flora and fauna, different both natural and cultural attractions; and all this creates a purely tourism sector.

As a sweet land and have the ingenuity COAZUCAR has made this magical corner is considered a recognized by the hospitality of its people and its gastronomic delight tourist destination.

Therefore for the proposed theme he was carried out and analyzed four sections:

Section 1: The Gastronomic tourism at global, national and local levels.

Section 2: The various dishes from Canton the trunk.

Section 3: Tourist Gastronomic Route The Core Area - Cochancay, province of Cañar.

Section 4: Points of view, critical analysis, arguments and reflections within the context of the trial.

Each of the sections was analyzed from a constructive perspective from macro to micro, which can demonstrate all that is good about the Ecuadorian gastronomy Canton and in turn the trunk.

Keywords: food, analysis, tourism, natural and cultural attractions, entertainment.



ÍNDICE

PORTADA

RESUMEN2

ABSTRACT3

ÍNDICE4

DEDICATORIA8

AGRADECIMIENTO9

INTRODUCCIÓN10

Sección 1: El turismo gastronómico a nivel mundial, nacional y local.....11

Costa o Litoral:12

Sierra o Región Interandina:12

Amazonia o Región Oriental:13

Galápagos o Región Insular:.....13

Sección 2: Los platos más representativos del Cantón La Troncal.....18

Entrevistas a los propietarios de los restaurantes:.....19

1. Restaurante “Don Quijote”28

2. Restaurante el “Panorama”29

3. Restaurante “El Che”30

4. Restaurante “Tradiciones”31

5. Hostería y parrillada la “Choza”32

6. Restaurante Galeón “Perla Negra”33

7. Cafetería y Restaurante “Madrid”33

Sección 3: Ruta Turística Gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay,
Provincia del Cañar.....35

Mapa general de la ruta.....35

Mapa topográfico de la ruta36

Inicio de la ruta36

Mapa dentro del centro urbano del cantón La Troncal.....37

Puntos de Interés, Itinerario y Códigos QR.37



Sección 4: Puntos de vista, análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.	42
PUNTO DE VISTA	42
ANÁLISIS CRÍTICO	42
ARGUMENTOS DEL CONTEXTO	43
REFLEXIONES DENTRO DEL ENSAYO	43
CONCLUSIONES:	45
RECOMENDACIONES:	46
BIBLIOGRAFIA:	47
FUENTES FISICAS:	47
FUENTES ELECTRONICAS:	47
GLOSARIO	49
ANEXOS	51



CLAUSULA

Yo, Claudia Karolina Duche Onofre, autora del ensayo "**Análisis de creación de una ruta turística gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay, Provincia del Cañar**", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Administración Turística. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 13 de enero de 2016

Claudia Karolina Duche Onofre

C.I:0302276647



PROPIEDAD INTELECTUAL

Yo, Claudia Karolina Duche Onofre, autora del ensayo **“Análisis de creación de una ruta turística gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay, Provincia del Cañar”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 13 de enero de 2016

Claudia Karolina Duche Onofre

C.I: 0302276647



DEDICATORIA

Dedico este trabajo y todo mi esfuerzo con un inmenso cariño a mis padres, quienes han sido en mi vida un pilar fundamental para salir adelante, a ellos que son mi vida, ellos que despertaron grandes ilusiones para alcanzar una de mis metas.

A ellos por su paciencia, apoyo, y por su infinito amor, ellos que siempre han estado ahí brindándome consejos para ser una persona de bien, para que salga adelante y ser un ejemplo de vida.

Con todo mi amor, esfuerzo y felicidad para:

Marcial y Claudina, mis dos grandes amores.



AGRADECIMIENTO

Al infinito creador mi Dios por haberme permitido vivir. Con Dios todo sin el nada sería.

A mis papis, por extenderme la mano para que no desmaye, por sus palabras por su comprensión por su infinita confianza que gracias a ello puedo decir que hoy lo conseguí. Papis gracias por todo el apoyo, gracias por ser mi más mayor admiración, no me alcanzan las palabras para agradecer todo lo que han hecho por mí. **Les amo.**

A mi familia por poner toda la confianza en mí, gracias por sus consejos y cariño.

A mi abuelito José, quien siempre estuvo apoyándome y brindándome todo su cariño.

A mi persona favorita, David mi amor gracias por estar a mi lado apoyando en todo momento, gracias por tus palabras, por tu amor, paciencia y comprensión, gracias por estar junto a mí en este trayecto muy significativo para mi vida. Te Amo.

A personas que estuvieron ahí dándome una vos de aliento para no caer y seguir adelante en esta etapa de mi vida.

A mi tutor David Quintero, gracias por su paciencia y enseñanza para lograr cumplir este reto de mi carrera universitaria. Ha sido un excelente guía.

A la Licenciada Imelda Avecillas como no agradecer por su infinito apoyo, paciencia, comprensión y cariño en donde ha estado siempre ahí con cada uno de nosotros gracias Licen Imeldita por ayudarme a cumplir mi meta.

A mis compañeras/os, que hemos vividos gratas experiencias y compartidos bellos momentos de felicidad, gracias mi Fheer y Tania por su cariño.

A mis profesores que han llegado a impartirme sus conocimientos, gracias maestros por sus enseñanza, paciencia y cariño, ustedes han sido mi guía para lograr una de mis metas, a todos ellos mis agradecimientos.

A cada uno de ellos de todo corazón y con inmenso cariño gracias por todo.

Díos los bendiga siempre.

KARYTO

Carolina Karolina Duché Onofre

Página 9



INTRODUCCIÓN

El turismo en la actualidad genera muchos ingresos económicos en el país, gracias a ello ha surgido la necesidad de seguir fortaleciendo turísticamente los atractivos naturales y culturales que posee cada región.

El cantón La Troncal año tras año se ha esforzado en fomentar la actividad turística lo cual ha permitido que este pequeño destino sea visitado por diferentes turistas gracias a sus atractivos naturales y culturales que posee y también por su exquisita gastronomía que sobresale siendo la mayor motivación del turista que acude a este lugar.

Mediante este trabajo se pretende dar a conocer los platos más representativos del cantón La Troncal, los mismos que ayudaran a mejorar la actividad económica del cantón, es por ello que la gastronomía busca ser una herramienta mediante la cual se pueda obtener un panorama más claro de los diferentes sabores, olores, texturas y modo de preparación de cada plato que forma la gastronomía turística de la zona.



Sección 1: El turismo gastronómico a nivel mundial, nacional y local.

El Turismo es un fenómeno económico y social muy importante a nivel mundial, esta actividad genera grandes réditos económicos a los diferentes destinos y a su vez permite la vivencia de nuevas experiencias, mismas que atraen la atención del turista tales como la cultura, arquitectura, gastronomía.

El presente ensayo se centrará de manera especial en el turismo gastronómico y su influencia como motivador al momento de seleccionar un determinado destino ya sea este local, nacional o internacional.

El turismo gastronómico ha experimentado un vertiginoso crecimiento a nivel mundial, centrándose cada vez más en las necesidades específicas de los viajeros que buscan conocer y ser partícipes de vivencias únicas.

Es importante el mencionar que cada uno de los continentes se caracterizan por poseer una gran diversidad gastronómica, misma que depende de las diferentes culturas y el espacio geográfico donde estas se ubican; por tal razón resulta imprescindible el esclarecer que un determinado país, a pesar de ubicarse en la misma región geográfica que otro su, cultura gastronómica variará; hecho que ha repercutido en la especificación gastronómica hasta convertirse en un pilar fundamental de la cultura de cada país.

Entre los países que han desarrollado de manera relevante su gastronomía a nivel mundial están: Italia, Francia, Portugal, Japón, China, México, Perú, Suiza, España, Rusia, Argentina, Chile, Ecuador, Perú, entre otros.

El Ecuador es un país mega diverso, lleno de naturaleza, historia y cultura, que lo hacen único y a su vez lo han convertido en un importante polo de desarrollo turístico; pues a pesar de ser un país uno de los países más pequeños en lo que a extensión refiere posee un gran potencial tanto material como inmaterial, siendo la gastronomía es uno de ellos, manifestada mediante una amplia



variedad de productos tales como: el cacao, el maíz, el banano, el camarón, el atún, entre otros, mismos que han contribuido a catalogar al Ecuador como el país de los sabores.

Los cuatro mundos (regiones) que posee el Ecuador, Costa o Litoral, Sierra o Región Interandina, Oriental o Amazónica e Insular o Galápagos, constituyen el principal aliciente para la variedad gastronómica presente en el territorio ecuatoriano.

A continuación, se procederá a detallar las características gastronómicas de cada región y los platos típicos de las mismas, teniendo así:

Costa o Litoral: su cercanía a de las costas del pacifico y su clima, lo convierten en el lugar ideal para la producción de frutas, hortalizas y productos de mar, mismos que han condicionado la variedad y la diferenciación de la comida costeña con la de las otras regiones. Esta gastronomía se basa el uso del marisco, el verde, los maduros, el arroz, que mediante diferentes técnicas y modos de preparación, toman forma en los más deliciosos platillos como: el encebollado, arroz marinero, ceviche marinero, encocado de pescado, sopa marinera, caldo de bolas, los bolones, sancocho de bagre, y más, acompañados de bebidas típicas como: la colada de quaker, el jugo de naranja, el jugo de limón, la piña colada, el jugo de coco, etc., que preparados con hábiles manos se convierten en manjares de los dioses.

Sierra o Región Interandina: la gastronomía de esta región está marcada por el mestizaje un claro ejemplo de ello es la fanesca, una sopa hecha a base de pescado que conjuntamente con todo tipo de granos alimenticios se fusionan creando así una amalgama de sabores en el paladar de quien la deguste, este plato tradicionalmente se lo prepara en semana santa. Resulta arduo el determinar una gastronomía típica en esta región, pues la misma varía de provincia a provincia creando una identidad particular para cada una; sin embargo entre los platillos más representativos están: el hornado, el cuy, acompañados por supuesto con papas o mote; las chugchucas, los quimbolitos, tamales, y como bebidas el pájaro azul, la chicha, aguas frescas



de monte y como postre los dulces elaborados con esencias, almendras, huevos y maní toman parte dentro de la gastronomía andina.

Amazonia o Región Oriental: la selva ecuatoriana, se caracteriza por la existencia de una gran cantidad de flora y fauna misma que constituye la característica más importante de esta región. Hablar de su gastronomía transporta a los partícipes de la misma a un mundo nuevo de experiencias y sensaciones culinarias esto se debe a la inclusión de productos típicos como: la guanta, pollo o la tilapia, que cocinados en leña y envueltos por supuesto en hoja de bijao toman el sabor propio de la amazonia y de la mano de la yuca, constituyen uno de platillos clave de esta región el maito, otros platillos como el chontacuro constituyen un manjar para las personas con gustos más arriesgados, las tortillas de maíz también toman parte dentro de la gastronomía amazónica; las bebidas como el agua de canela, la chicha preparada ya sea con yuca, mote o maíz (fermentados) y la guayusa están presentes en la mesa y representan la forma de vivir en la amazonia.

Galápagos o Región Insular: la gastronomía en esta región, se encuentra condicionada por su posición insular, se caracteriza por la inclusión de productos agradables y frescos como: peces marinos, camarones y langostas que viven en sus aguas, mismos que mezclados con productos de la zona deleitan el paladar de propios y extraños.

La gastronomía independientemente del lugar en donde esta se ubique, tiene como finalidad el captar el interés de los visitantes, generando a su vez un mundo nuevo de sensaciones y experiencias en quien participe de ella.

Una vez identificadas las características principales de cada región en cuanto a sus productos y platillos, el presente trabajo investigativo se centra en la región andina, provincia del Cañar, cantón la Troncal.



Imagen nº 1: Mapa Gastronómico del Ecuador.

Autor: Ruiz Michael.

Fecha: 07 de octubre del 2015.

Fuente: www.metroecuador.com.ec

El hablar de la provincia del Cañar es hablar de cultura, costumbres y tradiciones, que sumadas a atractivos naturales y culturales se han convertido en un aliciente importante para la visitación por turistas tanto nacionales como internacionales. Uno de los principales atractivos de esta provincia constituye la etnia del mismo nombre, los Cañaris apelativo con el que se les denomina actualmente, son portadores de cultura viva misma que ha sobrevivido a diferentes procesos como el mestizaje (Inca) y la conquista (Española). Esta etnia es portadora de técnicas y conocimientos ancestrales que mediante hábiles manos toman diversas formas como: sombreros de paja toquilla, cerámicas, licores hechos a base de caña de azúcar, entre otros.

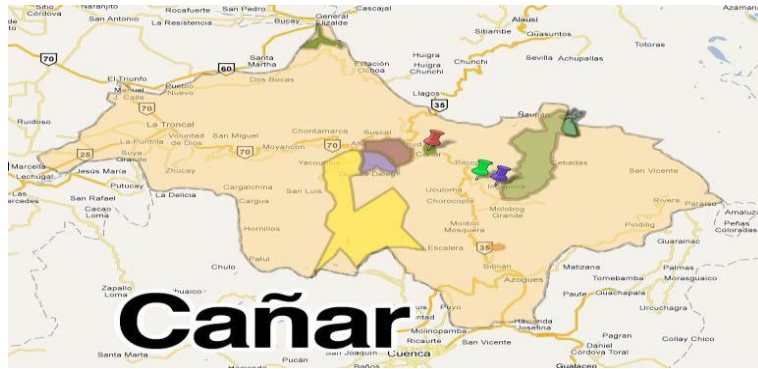


Imagen n°2: Mapa de la provincia del Cañar

Autor: Isidro Quinde Pichisaca.

Fecha: 07 de octubre del 2015.

Fuente: Revista Yachaikuna 1, marzo 2001.

En lo que refiere a la gastronomía de esta provincia se caracteriza por el uso de productos típicos de la zona como: el maíz, la papa, el cuy, el cerdo, el mote, los mismos que son acompañados conají los cuales están elaborados a base de pepa de zambo, carne o queso, son consumidos por propios y extraños, diariamente o durante fiestas y/o celebraciones.



Imagen n° 3: Gastronomía del Cantón Cañar.

Fecha: 07 de octubre del 2015.

Fuente: www.cañar.gob.ec

El pueblo Cañarí prepara sus platos típicos mediante el uso de diferentes técnicas aportando de esta forma un toque especial de sabor y olor a sus comidas. La elaboración de los diferentes platos típicos varía dependiendo de

la utilización de otros productos como: las habas, cebada, papas, etc., mismos que son consumidos en las mingas o trabajos agrícolas.



Imagen nº 4: Gastronomía típica del Cantón Cañar.
Fecha: 07 de octubre del 2015. **Fuente:** www.cañar.gob.ec

También forman parte de la gastronomía típica los chiviles, un platillo envuelto en hoja de huicundo, elaborado a base de harina de maíz y relleno de queso, todo esto cocido en ollas de barro de la misma que le aporta el sabor típico del lugar.

Por supuesto, dentro de estos manjares no podían faltar las bebidas, siendo la más representativa la tradicional chicha de jora elaborada por el pueblo cañarí, misma que se realiza a base de maíz, harina y agua, para finalmente mediante procesos de fermentación (8 días) aumentar el grado alcohólico de la bebida y a su vez aportarle ese sabor único y peculiar que la caracteriza; esta bebida se la consume en mayor medida durante las fiestas que celebra el pueblo cañarí, pues es considerada una bebida sagrada.

Resulta trascendental el esclarecer que las tradiciones gastronómicas constituyen un arte el mismo que representa la historia y forma de vida de cada país, región y pueblo, generando de esta manera una identidad única, misma que es capaz de captar la atención de propios y extraños y satisfacer de esta forma los paladares más exigentes.



Continuando con el recorrido gastronómico por la provincia del Cañar, a tan solo hora y media (83,9 km) del cantón Cañar, se ubica el cantón la Troncal en donde lo dulce de la caña, la amabilidad de su gente, y sus recursos materiales e inmateriales se fusionan a su clima tropical.

El desarrollo turístico en este cantón ha sido progresivo, uno de los atractivos con mayor afluencia turística constituye el embalse y derribadora las Siete Maravillas el cual fue construido durante el transcurso del año 2015, en este lugar se puede apreciar el caudal del río Bulubulu, otros atractivos de este cantón también constituyen sus balnearios, fincas cacaoteras, el cerro Huaquillas, además de constituir el espacio propicio para el disfrute de la flora y fauna en su máxima expresión; todos estos factores, se han conjugado convirtiendo a este cantón en un icono turístico de gran relevancia.



Imagen nº 5 mapa del área urbana del Cantón la Troncal

Autora: Bustamante Ana

Fecha: 10 de octubre del 2015.

Fuente: Guía Turística del cantón la Troncal.



Sección 2: Los platos más representativos del Cantón La Troncal.

La gastronomía troncaleña forma parte del patrimonio turístico que posee el cantón, pues esta se ha caracterizado sobre todo por ser una cocina fresca y de buen gusto, convirtiéndose así en una experiencia única que complementa de manera casi perfecta los sabores, aromas y texturas propias de este lugar con la amabilidad de su gente, dando como resultado una experiencia sensorial inolvidable. Entre los platos más representativos de este cantón están: las costillas de cerdo ahumadas, la guatita, caldo de bolas, caldo de gallina criolla, carne, pollo, chuleta asada y los mariscos, constituyen tan solo una pequeña parte de una gran lista gastronómica que se complementa con bebidas típicas como el afamado rompopé o jugos naturales.

Resulta trascendental el esclarecer que el crecimiento económico del cantón ha constituido un factor de gran relevancia dentro de la gastronomía autóctona, uno de los principales agentes de este crecimiento son los flujos migratorios que han retornado al país desde diversas regiones del mundo, ya que han aportado mediante la inclusión de nuevos productos, técnicas, y modos de preparación; un claro ejemplo de ello constituyen los restaurantes que ofertan comida chilena, española, peruana y japonesa en el cantón la Troncal, diversificando de esta forma la oferta del lugar.

Este cantón se caracteriza por poseer una amplia planta de restauración, teniendo así: 37 restaurantes y una cafetería, cada uno de ellos con especialidades que los diferencian. Convirtiéndose de esta forma los restaurantes y cafeterías el lugar oportuno para el deleite de comida típica, sin embargo si lo que se prefiere es degustar platillos con una sazón diferente, está variedad se encuentra en el interior de los hoteles o también en encantadores lugares al aire libre ubicados a lo largo y ancho del Cantón.

A continuación se presenta la información obtenida en base a las entrevistas realizadas a propietarios de los 7 establecimientos de restauración seleccionados para la ruta.



Entrevistas a los propietarios de los restaurantes:

Nombre del restaurante: Don Quijote

Propietario: Joffre Riera y Mariuxi Ortega

Entrevistador: Karolina Duche

Fecha: 20/11/15

Dirección: Calle 4 de noviembre y Manuel de Jesús calle.

Entrevista N°: 01

Entrevista directa con el propietario del restaurant

1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

El restaurante se inauguró en el año 2012 con la finalidad de crear un negocio y por gustación de la gastronomía.

2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

Dentro del restaurante no existe una tradición culinaria, en si la apertura surgió por necesidad como pareja y es así como se creó como fuente de sustentación familiar.

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

El nombre del restaurante se debe a la facilidad de pronunciación ya que tiene mucha trayectoria e historia sin necesidad de mucho marketing.

4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?

Los paltos que ofrecen son platos a la carta más en carnes y mariscos.

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?

Es un servicio personalizado, todo el personal está capacitado en cuanto a servicio al cliente y seguridad alimentaria.

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?



Los que más visitan son gente local, enfocado a un target familiar, con clase media alta.

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?

El turismo significa paseo vida y la gastronomía arte culinario técnica.

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?

Sí, siempre y cuando este sea un aporte para mejorar el turismo.

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

Con mucha responsabilidad al momento de cumplir con las expectativas del cliente.

10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?

La bandera.

Nombre del restaurante: Hostería y parrillada la choza.

Propietario: Alonso Arcos y esposa.

Entrevistador: Karolina Duche

Fecha: 20/11/15.

Dirección: Cochancay- vía Duran Tambo.

Entrevista N°: 02

Entrevista directa con el propietario del restaurant

1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

El restaurante se abrió hace 6 años con la finalidad de trabajar, poniendo en práctica lo aprendido en otro país.



2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

No existe tradición culinaria, fue creación del mismo propietario.

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

Se debe al área de ubicación, ya que este se encuentra en una zona campestre la misma que debía llevar el nombre acorde al diseño.

4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?

Ofrece diferentes platos con cortes argentinos, carnes rojas, carnes blancas, cordero, cerdo costilla a la barbiquiure, tilapia asada y todo a la parrilla con sazón mediterránea con diferentes especierías que le dan un sabor distinto y único.

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?

Muchas de las veces el servicio es personalizado atiende el propio propietario, siempre ofreciéndole los platos de entrada y bebidas.

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?

El restaurante visitan toda clase de personas, con turistas más chinos, brasileños, argentinos y chilenos, es decir capta un mercado extranjero.

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?

El turismo significa algo bien manejado, y la gastronomía es compartir cultura.

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?

Si porque esto ayudaría mucho a la promoción del lugar.

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

Se siente satisfecho feliz, cada vez que los clientes le felicitan por su restaurante, eso le hace sentir bien.

10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?



Es el cordero a la parrilla.

Nombre del restaurante: Galeón perla negra.

Propietario: Sr.

Entrevistador: Karolina Duche

Fecha: 20/11/15

Dirección: AV. 25 de agosto.

Entrevista N°: 03

Entrevista directa con el propietario del restaurant

1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

El restaurante se abrió en el año 2015 lleva 6 meses sirviendo al Cantón la Troncal, se abrió con la finalidad de brindar un nuevo producto con un nuevo concepto en cuanto a la gastronomía.

2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

No existe tradición culinaria, fue una iniciativa propia por parte del propietario.

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

El nombre se debe a la embarcación, por la estructura de un galeón, ya que este se constituye el único en el Ecuador y en la costa del pacifico.

4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?

Ofrece de todo, en cuanto a mariscos y almuerzos.

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?



El servicio que se brinda es de calidad y calidez.

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?

El restaurante visita de toda clase social, pero principalmente reciben media alta por el producto que brindan.

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?

El turismo es el motor de ingreso y divisas para el país, y la gastronomía es la fuente de vida porque gracias a ella nos alimentamos.

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?

Al propietario del restaurante le encantaría y siempre a trabajado para eso, siempre ha estado lineando con el MINTUR para la promoción del mismo.

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

Se siente feliz y lo describe en ese concepto con una sola palabra.

10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?

El palto estrella del restaurante es el arroz marinero.

Nombre del restaurante: Tradiciones restaurant

Propietarios. Luis Macancela.

Entrevistador: Karolina Duche.

Fecha: 20711/15

Dirección: Vía Duran - Tambo km 76.

Entrevista N°: 04

Entrevista directa con el propietario del restaurant



1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

El restaurante se abrió el 25 de mayo del 2013 con la finalidad de crear un negocio con su materia prima que es la tilapia.

2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

La tradición existe de generación en generación familiar para que no se pierda el valor. Haciendo una mezcla de la comida de la costa y la sierra.

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

Se debe a todas las tradiciones que lleva la región costa y sierra en cuanto al sabor y modo de preparación.

4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?

Ofrecen diferentes platos, como caldo de gallina criolla, seco de pollo, carne, tilapia asada, costillas de cerdo y almuerzos.

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?

Brindan un servicio de calidad, se han capacitado en servicio al cliente, en marketing y en la actualidad están en una etapa de calificación para subir de categoría del restaurante.

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?

Los que visitan el restaurante son turistas de la sierra y en épocas de feriado personas de la costa. También tienen acogida de la gente local.

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?

El turismo es una fuente de ingreso muy fuerte que el gobierno debe lidiar ya que el petróleo se agotara en algún momento pero los recursos son inagotables. La gastronomía es un arte de preparar alimentos.

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?



Claro que si, le encantaría al propietario del restaurante, para seguir trabajando en ms proyectos y seguir ofreciendo más productos.

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

Se siente en una etapa de realización porque siempre pensaban en emprender un negocio familiar y nunca es tarde para aprender y volver a comenzar.

10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?

El plato estrella es la tilapia asada y las costillas de cerdo.

Nombre del restaurante: Panorama

Propietario: Sra. Zoila Rodríguez

Entrevistador: Karolina Duche.

Fecha: 20/11/15.

Dirección: Av. 25 de Agosto.

Entrevista N°: 05

Entrevista directa con el propietario del restaurant

1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

El restaurante se abrió el 18 de julio del 2003 con la finalidad de trabajar.

2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

No existe una tradición culinaria, existió por iniciativa propia de trabajar y porque le gusta el área de gastronomía.

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

El nombre se debe por el apellido al dueño que era del restaurante.



4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?

Ofrecen platos como arroz mariner, arroz mixto, churrasco, almuerzos y platos fuertes.

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?

Cuentan con un personal capacitado muy bueno, un personal excelente en atención al cliente.

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?

Las personas que visitan son Nacionales y tiene mucha acogida por la gente local ya que su producto es muy bueno. Además preparan almuerzos para gente chilena y argentina la cual consumen mucho su comida.

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?

El turismo es la gente que visita, es el viaje y motivación, y la gastronomía es un arte culinario.

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?

Si porque ayuda a la mejora del restaurante.

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

Se siente bien gracias a Dios ya que es un negocio propio y rentable.

10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?

El plato estrella es el arroz mariner.

Nombre del restaurante: Madrid.

Propietario: Sr. Luis Antoni Guachun.

Entrevistador: Karolina Duche.



Fecha: 20/11/15.

Dirección: Calle 24 de mayo #317 y 25 de agosto.

Entrevista N°: 06

Entrevista directa con el propietario del restaurant

1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

El restaurante tiene poco tiempo en el mercado y la finalidad fue de brindar una idea diferente, algo que la gente deguste y sea nuevo en la zona.

2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

Si existe tradición por parte de la madre del propietario ya que ellos han trabajado juntos en otro restaurante, de ahí surgió la idea la rama de la apertura del restaurante.

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

El nombre del restaurante se debe a los 15 años de haber estado en Madrid, de ahí trae la idea de otra gastronomía para ofrecerla en este lugar.

4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?

Ofrecen platos típicos de España variedades a la carta para escoger.

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?

Tratan de hacer bien las cosas ya que no tienen experiencia pero siempre y cuando tener al cliente como un punto importante del cual hay que tocar y cuidar mucho al momento de atenderle en el restaurante.

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?

El restaurante lo visita la gente local, lo que son oficinistas, gobernadores, y familias.

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?



El turismo es algo importante que permite muchas formas de negocio para salir adelante y la gastronomía es una forma de generar ingresos la cual debe ser demostrada en el servicio.

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?

Si le gustaría ser partícipe de una ruta gastronómica.

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

El propietario del restaurante se siente bien, aunque le falta un poco mas de fomentar en cuanto a la promoción y otras técnicas de marketing.

10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?

El plato estrella es la paella madrileña.

NOTA: La entrevista del restaurante “El Che” no fue realizada por motivos de fuerza mayor por parte de la propietaria del establecimiento.

A continuación se muestra un listado con los 7 mejores restaurantes del cantón la Troncal, los cuales han sido seleccionados en base a la oferta gastronómica y modos de preparación de los platillos que ofertan; teniendo de esta forma los siguientes establecimientos:

1. Restaurante “Don Quijote”

Se encuentra ubicado en la calle 4 de Noviembre y Manuel de Jesús Calle, este establecimiento se caracteriza por su especialización en parrilladas ofreciendo así una gama de platos basados en carnes de res, cerdo, pollo y mariscos. Es importante el mencionar que además de su oferta gastronómica este establecimiento proporciona un espacio ideal para el disfrute de grandes y pequeños pues ofrece karaoke, bar y una amplia oferta de licores para el deleite de sus clientes.

El plato estrella de este establecimiento es la bandera, la cual consista de patacones, pollo, chuzo de cerdo y camarones asados, todo esto acompañado de una deliciosa ensalada con salsa de culantro, y para cerrar con broche de

oro un exquisito jugo de naranja; lo mencionado anteriormente hace que este platillo sea el más apetecido por los quienes visitan este restaurante.



Imagen nº 6: Bandera

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 28/11/15.

Fuente: Propia

2. Restaurante el “Panorama”

Se encuentra ubicado en la avenida 25 de Agosto; es uno de los restaurantes más antiguos del Cantón La Troncal, pues cuenta con una trayectoria de 12 años en el mercado turístico. Este establecimiento se ha especializado en la preparación de platos típicos como los ceviches de camarón, concha, pescado y mixto, a más de esto ofrece: almuerzos ejecutivos, sopas, banderas y secos de carne o de pollo.

El plato estrella de este establecimiento es el arroz marinero, el cual consiste en una mezcla de arroz con diferentes clases de mariscos entre ellos: almejas, mejillones, calamar, pulpo, concha, corvina, camarón y cangrejo, todo esto acompañado de la sazón típica de este local siendo este el principal factor diferenciador.



Imagen nº 7: Arroz Marinero

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 28/11/15.

Fuente: Propia

3. Restaurante “El Che”

Se encuentra ubicado en la calle 10 de Agosto y Manuel de Jesús calle; este establecimiento es uno de los más lujosos y exclusivos del cantón, pues cuenta con una infraestructura moderna y de primera la cual se conjuga de manera casi perfecta con la especialidad de la casa es decir la comida gourmet e internacional preparada por un chef profesional, por si esto fuera poco este establecimiento también oferta la realización de eventos sociales y catering; a más de ello cuenta con un pequeño bar con una amplia variedad de licores.

El plato estrella de este establecimiento es “la estrella delicia del Che”, el cual está conformado por carne al jugo con trozos de jamón y camarones, acompañado con una papa al horno en crema de queso más una ensalada.



Imagen nº 8: Estrella delicia del che.

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 28/11/15.

Fuente: Propia

4. Restaurante “Tradiciones”

Como su nombre lo indica es un restaurante tradicional, el mismo está ubicado en la vía Duran Tambo en el kilómetro 76; su especialidad es la comida ecuatoriana ofreciendo de esta forma platos tradicionales de la región Costa y Sierra, a más de un variado menú en el que se incluye parrilladas, almuerzos y platos a la carta. Uno de los platos típicos más apetecidos por los clientes es la tilapia asada, pues este establecimiento cuenta con un criadero para la misma, en donde se puede realizar actividades como pesca deportiva; convirtiéndose de esta manera en un valor agregado para los clientes.

El plato estrella de este establecimiento es “las Costillas de Cerdo a la parrilla” el cual comprende como su nombre lo indica costillas de cerdo ahumadas, las cuales se sirven acompañadas de una porción de arroz, ensalada, choclo y papas en crema de maní.



Imagen nº 9: Costillas de cerdos a la parrilla.

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 28/11/15.

Fuente: Propia

5. Hostería y parrillada la “Choza”

La hostería se encuentra ubicada en la vía Duran – Tambo en el recinto Cochancay. Este establecimiento se caracteriza por ofertar parrilladas de corte argentino, también se incluye en su menú carnes rojas y blancas típicas de la cocina Peruana; es importante el mencionar que la sazón incorporada dentro de sus platillos se caracteriza por la inclusión de especerías de estilo mediterráneo, aportando de esta forma un toque único y diferente a cada uno de sus platillos. Otro aspecto de gran relevancia es el hecho de que es el único restaurante de la localidad que ofrece platos derivados del cordero.

El plato estrella de este establecimiento sin lugar a dudas es “el cordero a la BBQ y chuleta en salsa de romero” los cuales son elaborados a la parrilla con especierías al estilo mediterráneo acompañado con papas fritas, ensalada y salsas como mayonesa, salsa de tomate y salsa BBQ, mas una sangría.



Imagen nº 10: cordero a la barbiquiur y chuleta en salsa de romero

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 28/11/15.

Fuente: Propia

6. Restaurante Galeón “Perla Negra”

Es otro de los establecimientos tradicionales dentro del cantón la Troncal, debe su nombre a la embarcación de vela el Galeón, misma que está ubicada en la ciudad de Guayaquil. Este restaurante se encuentra ubicado en la avenida 25 de agosto; se caracteriza por su amplia oferta gastronómica en especial en lo que ha mariscos se refiere.

El plato estrella de este establecimiento es “el arroz marinero al estilo del mar”, el mismo que consta de una mezcla de diferentes mariscos que conjuntamente con otros ingredientes y con la sazón característica del lugar, lo convierten en un verdadero manjar.



Imagen nº 10:Arroz marinero estilo del mar.

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 28/11/15.

Fuente: Propia

7. Cafetería y Restaurante “Madrid”

Este establecimiento se encuentra ubicado en la avenida Alfonso Andrade entre las calles 24 de Mayo y 25 de Agosto; debe su nombre a la ciudad española “Madrid”, ya que los dueños residieron por varios años en la misma. La oferta gastronómica de este establecimiento se centra en comida internacional de tipo chilena, madrileña, colombiana, peruana y por supuesto

no podía faltar la cocina ecuatoriana; todos estos elaborados de diferentes maneras y con distintos ingredientes que aportan un sabor y textura diferente a cada platillo.

El plato estrella de este establecimiento es la “la paella madrileña”, un plato típico de español preparado a base de camarón, almejas, calamar, vegetales y especias que lo hacen único.



Imagen nº 7:Paella Madrileña

Autor: Karolina Duche.

Fecha: 29/11/15.

Fuente: Propia

Sección 3: Ruta Turística Gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay, Provincia del Cañar.

A continuación se presenta la ruta turística, mediante un mapa general y topográfico donde estarán ubicados los 7 restaurantes seleccionados dentro de la misma.

Mapa general de la ruta

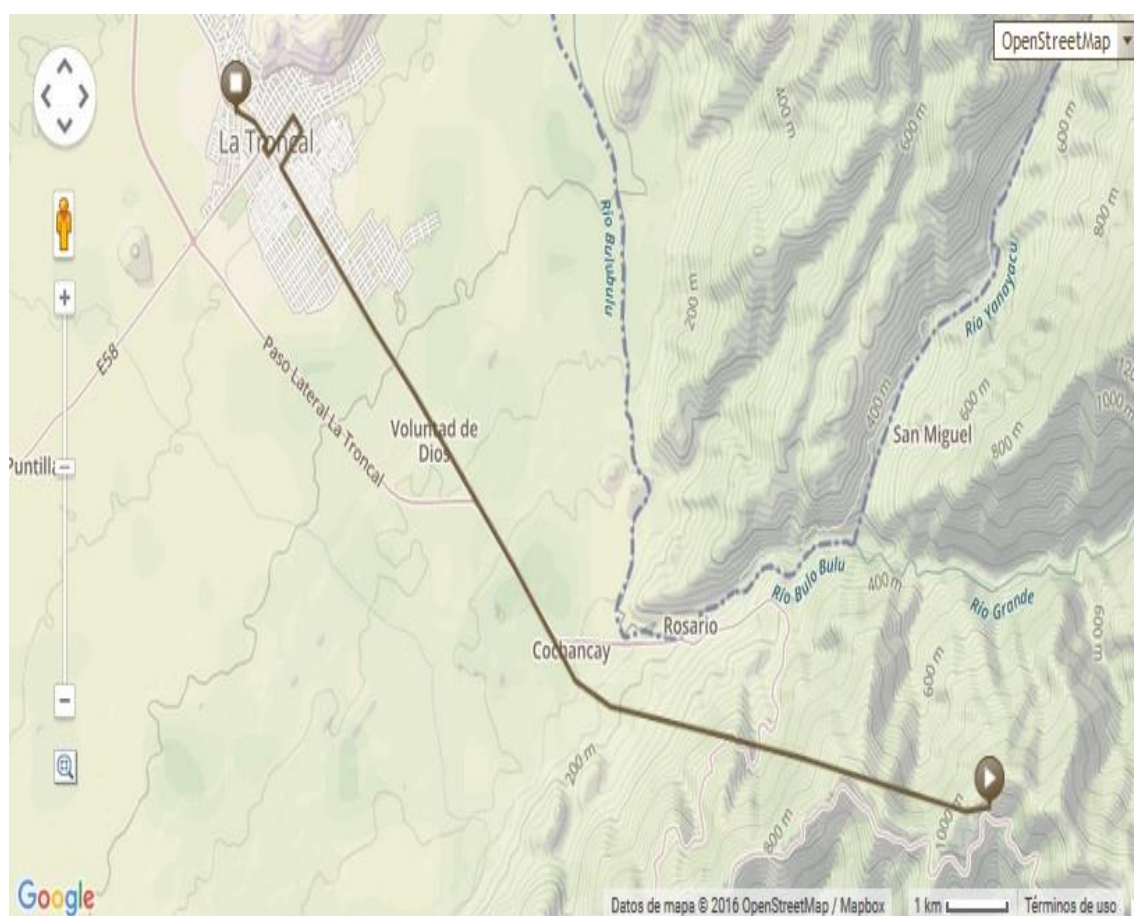


Grafico nº 1: mapa general de la ruta.

Fuente: www.routeyou.com

Elaborado por: David Quintero Maldonado, Msc.

Mapa topográfico de la ruta

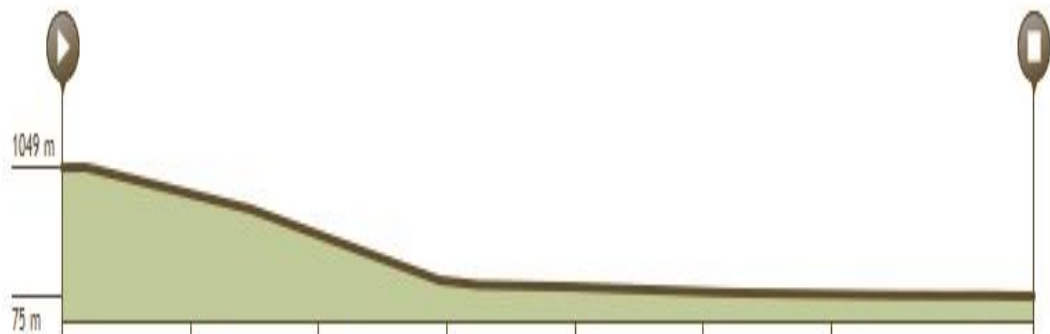


Grafico nº 2: mapa topografio de la ruta.
Fuente: www.routeyou.com
Elaborado por: David Quintero Maldonado, Msc.

Inicio de la ruta



Grafico nº 3: mapa de inicio de la ruta.
Fuente: www.routeyou.com
Elaborado por: David Quintero Maldonado, Msc.



Información adicional:



2. Restaurante “Tradiciones Restaurante”

Distancia: 7.9km

Hora: 10h10 a 10h45

Detalle: Este establecimiento ofrece servicio de alimentación. Se caracteriza por brindar platos tantos de la costa como de la sierra, su tilapia a la parrilla y las costillas de cerdo asada son su especialidad que dan la degustación de quienes visitan el restaurante.

Información adicional:



3. Restaurante “Don Quijote”

Distancia: 13.4km

Hora: 11h05 a 11h45



Detalle: Este establecimiento ofrece servicio de alimentación. Se especializa en brindar platos a la parrilla tanto en mariscos como en carnes rojas. Además cuenta con un bar con bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Información adicional:



4. Restaurante “El Chè”

Distancia: 13.8 km

Hora: 11h55 a 12h40

Detalle: Este establecimiento de restauración ofrece servicio de alimentación. Se especializa en brindar comida gourmet y platos a la carta preparados por profesionales en el arte culinario, además cuenta con una infraestructura moderna y única que hacen del mismo un lugar de primera.

Información adicional:



5. Restaurante “Madrid”

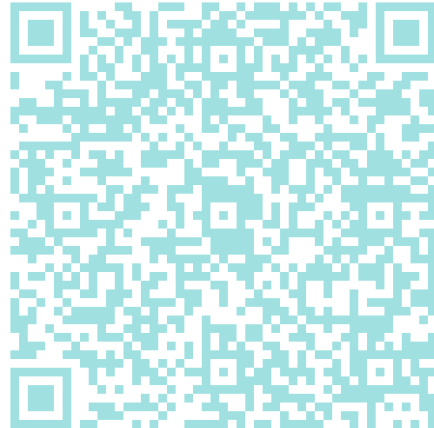
Distancia: 14.4 km

Hora: 12h50 a 13h35



Detalle: Este restaurante ofrece servicio de alimentación. Se especializa en brindar una variedad de platos internacionales, tales como paltos chilenos, argentinos, franceses y madrileños elaborados con ingredientes únicos y deliciosos, además ofrece almuerzos y platos a la carta.

Información adicional:



6. Restaurante “Galeón Perla Negra”

Distancia: 15.1 km

Hora: 13h40 a 14h25

Detalle: Este establecimiento de restauración ofrece servicio de alimentación. Se especializa en brindar una variedad de platos marineros, almuerzos y platos a la carta, también cuenta con un personal capacitado en servicio al cliente, el cual le ha permitido ser uno de los restaurantes con excelente calidad.

Información adicional:





7. Restaurante “Panorama”

Distancia: 15.1 km

Hora: 14h30 a 15h15

Detalle: Este restaurante ofrece servicio de alimentación. Se especializa en brindar una variedad de platos fuertes como ceviche de concha, ceviche de camarón, churrasco, arroz marinerero y almuerzos ejecutivos, teniendo 15 años de trayectoria gracias a su buen producto y servicio.

Información adicional:





Sección 4: Puntos de vista, análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.

PUNTO DE VISTA

Partiendo del significado y los beneficios de la comida típica de cada uno de los rincones del Ecuador, la mayoría contienen productos agrícolas de acuerdo a las zonas geográficas, y desde tiempos ancestrales cuentan con influencias gastronómicas relacionadas con la historia de su pueblo.

La gastronomía del país es rica, abundante y llena de sabor, además muy variada, destacando la diversidad de ingredientes de gran calidad, con los que se elaboran sus platos.

Por lo tanto con el análisis de creación de la ruta turística gastronómica en la zona La Troncal – Cochancay, se pretende dar a conocer los mejores platos y los más representativos de los siete restaurantes seleccionados para que formen parte de esta ruta, con una correcta y excelente atención a los clientes con el fin de ofrecer un producto con calidad y calidez.

Por ello recomiendo emprender proyectos de turismo gastronómico con el fin de mantener las tradiciones culinarias y plasmar la gastronomía como un encanto para la degustación de muchos turistas de diferentes lugares.

ANÁLISIS CRÍTICO

El turismo es un sector importante para la reactivación económica porque permite a muchas personas emprender en actividades innovadoras que motiven la visita para que hagan de esta una experiencia única.

Considerando al sector turístico como una parte importante para la difusión de nuestra cultura a todo nivel y en lo que respecta a la gastronomía, hoy por hoy se conoce que Ecuador cuenta con un Turismo Gastronómico, lo que hace



que sus cuatro regiones tengan su propia cocina con sus diferentes sabores, olores, texturas y técnicas de preparación.

La gastronomía de esta zona La Troncal – Cochancay es muy variada con la combinación de productos de las regiones andina y costera dando como resultado una identidad propia culinaria con la cual se identifica.

ARGUMENTOS DEL CONTEXTO

En la gastronomía ecuatoriana predomina una variedad de ingredientes. La cocina ecuatoriana es el resultado de la mezcla de las tradiciones ancestrales y las costumbres de las culturas que invaden en generación en generación.

Tomando en consideración que la gastronomía es el estudio del hombre y su alimentación dentro del entorno en el que vive; es decir estudia varios elementos culturales tomando como eje la comida.

El presente trabajo se ejecutó mediante la recopilación de información con investigaciones en el Cantón La Troncal, por medio de entrevistas realizadas a los propietarios de los 7 establecimientos de restauración seleccionados a participar en la ruta, además se realizó encuestas para medir el grado de satisfacción por parte de los clientes al consumir el producto, a su vez esta información sirvió para el desarrollo del análisis de la ruta turística gastronómica en la zona la Troncal Cochancay.

REFLEXIONES DENTRO DEL ENSAYO

La gastronomía en si es el reflejo de la cultura de los pueblos, esta es caracterizada por su Región. La tradición gastronómica nos remite lo que hemos vivido y a su vez hemos aprendido en nuestro diar cotidiano y salvaguardando nuestros antes pasado.

Como es el conocimiento de muchos el turismo gastronómico es la degustación de diferentes platos típicos de un lugar determinado al cual estamos visitando.



Para el análisis se determinó estadísticas mediante los métodos de trabajo aplicados considerando que la gastronomía es muy variada y resaltando la cultura que posee.

Se Ha escogido analizar una ruta turística gastronómica, puesto que en el Cantón La Troncal posee una variedad de platos representativos, de ahí surgió la idea de saber si es factible realizar la ruta ya que la gastronomía del Cantón sería otra fuente de ingreso para la población.

Un aspecto importante es que se debería realizar otros tipos de rutas ya que el cantón cuenta con varias opciones de visita y múltiples lugares que estarían dispuestos a formar parte de la misma.



CONCLUSIONES:

Una vez identificados los establecimientos turísticos de restauración del cantón La Troncal se ha seleccionado siete establecimientos para la investigación del presente trabajo investigativo, tomando en cuenta su plato estrella, su ubicación, la atención al cliente y servicio de cada uno de ellos.

A continuación se presentan las conclusiones obtenidas del mismo:

- Entre las falencias que poseen los establecimientos es la imagen pública de los mismos y el servicio que se presta al consumidor, por lo tanto hay una clara disminución de visitantes a estos lugares.
- La ruta se considera óptima, gracias a la participación de los restaurantes y el fácil acceso a la zona.
- Dentro de la ruta, una de las deficiencias es la señalética informativa, ya que en el transcurso del recorrido no existe información acerca de las diferentes distancias entre restaurante y restaurante.
- Llevar a cabo este proyecto beneficiará de manera positiva, a los negocios de los pobladores de los distintos sectores donde se realizará la ruta, puesto que, mientras más afluencia turística tenga la ruta, mejor serán los beneficios para sus establecimientos.



RECOMENDACIONES:

A continuación se presentan las recomendaciones del presente trabajo la misma que ayudaran a la utilización adecuada del presente documento dentro de la ruta gastronómica.

- Fomentar capacitaciones para los empleados y propietarios de los establecimientos seleccionados, con el fin de mejorar la prestación de servicios.
- Crear diferentes rutas turísticas en el Cantón La Troncal en base a sus recursos naturales y culturales que posee.
- Renovar señalética informativa en la ruta, para que los visitantes tengan mayor accesibilidad a los establecimientos seleccionados para el proyecto.
- Crear una red de establecimientos categorizados y calificado por el MINTUR, con el propósito de brindar un servicio de calidad.



BIBLIOGRAFIA:

FUENTES FISICAS:

López, Ena. *La importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico del salvador: célula inventa turismo innovación y calidad*. Edición: Gabriela Vásquez. 20

Pacheco, Amadeo. *Guía Turística*. La Troncal – Ecuador. GAD Municipal la Troncal, 2015.

Schlüter, Regina G. Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2006.

FUENTES ELECTRONICAS:

“Comidas y bebidas típicas del Cantón Cañar”. Internet. <http://www.canar.gob.ec/gadcanar/index.php/2013-05-20-16-30-14/2013-05-20-16-40-53>. Acceso: 25 octubre de 2015.

“Gastronomía del Cantón Cañar”. Internet. http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/public_html/. Acceso. Acceso: 25 octubre de 2015.

“Historias y Leyendas de Cañar”. Internet. <http://www.turismocanar.com/descubra-canar>. Acceso 20 octubre de 2015.

“Importancia de la gastronomía para promover el turismo”. Internet. <http://www.gastronomia-el.espe.edu.ec/2014/02/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-el-turismo/> :Acceso 16 octubre de 2015.



“La ruta del sabor Cañar”. Internet.
<https://soryelena.wordpress.com/provincias/canar/>. Acceso: 16 octubre de 2015.

León Edgar. “La gastronomía ecuatoriana laureada a nivel mundial”.<http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/> .Acceso: 16 octubre de 2015.



GLOSARIO

Cañarís: grupo étnico que habita en la provincia del Cañar.

Costumbres: es un hábito que se practica en la vida cotidiana.

Cultura: es un conjunto de costumbres, tradiciones e ideas que identifica un pueblo ubicado en cierta zona geográfica.

Gastronomía: actividad que está integrada con todo en cuanto al arte culinario como recetas, ingredientes, técnicas etc.

Mestizaje: mezcla o cruce de razas distintas.

Platillos: Variedad de platos de comida con diferente sazón, sabor, olor, textura y modo de preparación.

Producto: es algo producido ya sea natural o artificial que sirve para la satisfacción de las personas.

Restaurantes: establecimientos que ofrecen variedad de comida y bebidas para satisfacer las necesidades del consumidor

Ruta: recorrido específico de algún lugar determinado.

Tradiciones: son conjuntos de costumbres que tienen las personas de un pueblo región y que la transmiten de generación en generación.

Vivencia: aquella experiencia que viven entre una y otras personas en su vida, estas pueden ser culturales, religiosas, familiares etc., conociéndose el uno con los otros.



Universidad de Cuenca
Fundada desde 1867

ANEXOS



ANEXOS

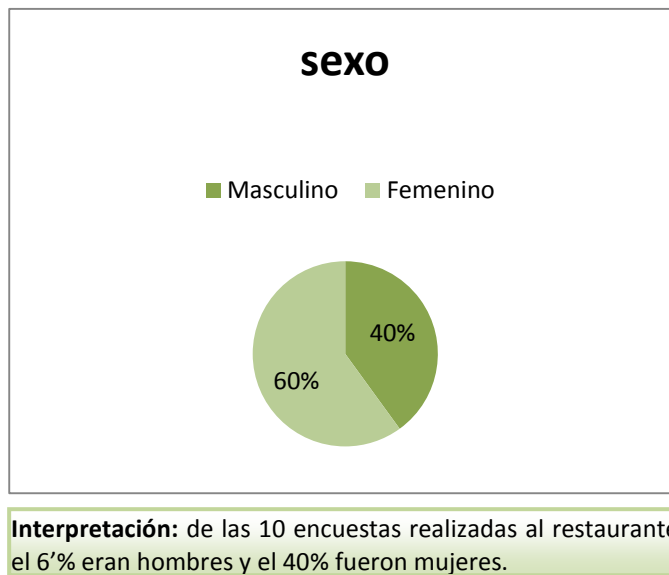
Anexo 1

A continuación se presenta el análisis de las encuestas realizadas en los 7 restaurantes seleccionados en el Cantón la Troncal para medir el grado de satisfacción de los diferentes clientes que consumen su producto.

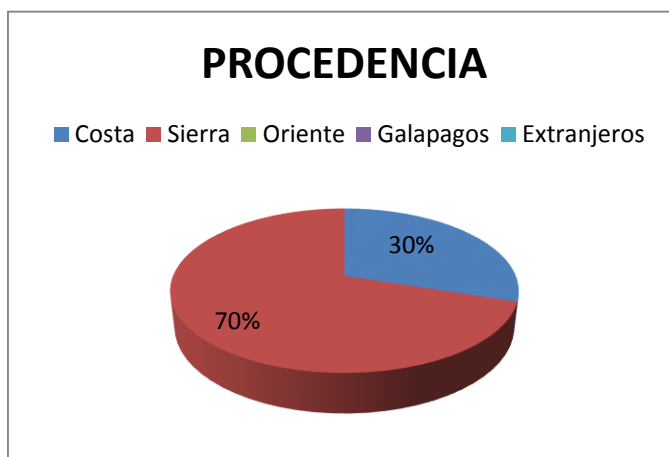
Restaurante “El Quijote”

Información General:

Sexo



Procedencia



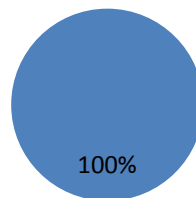


Interpretación: de las 10 encuestas realizadas al restaurante el 70% tenían procedencia de la sierra y el 30% de la costa.

1) ¿Le gusta la comida del restaurante “El Quijote”?

Le gusta la comida del restaurante “El Quijote”

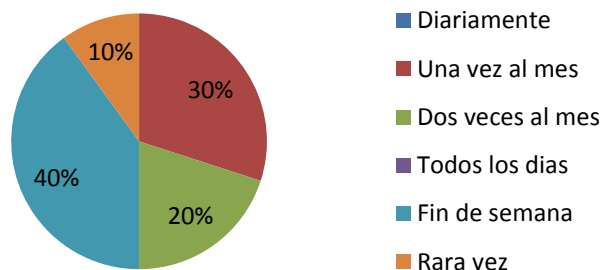
■ si ■ no



Interpretación: Del total de las encuestas realizadas a los clientes, dio como resultado que el 100% si le gusta la comida del restaurante.

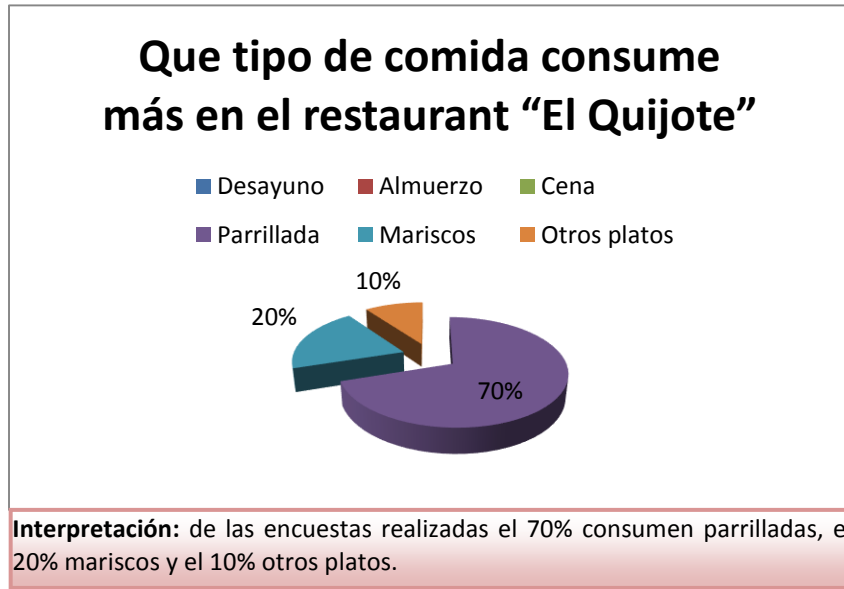
2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “El Quijote”?

Con qué frecuencia visita el restaurante “El Quijote”

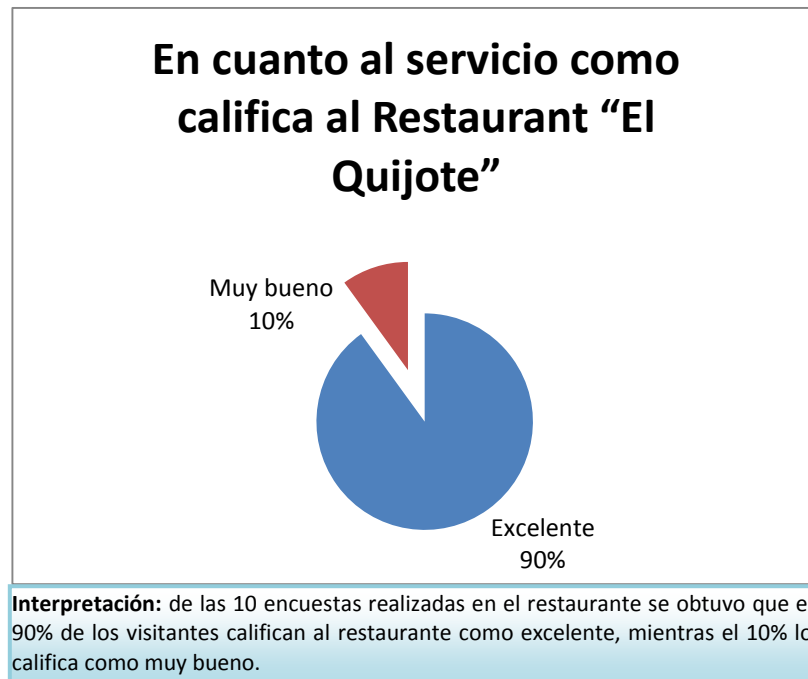


Interpretación: de las 10 encuestas realizadas el 40% visitan el restaurante los fin de semana, el 30% una vez al mes, mientras que el 20% dos veces al mes y el 10% rara vez.

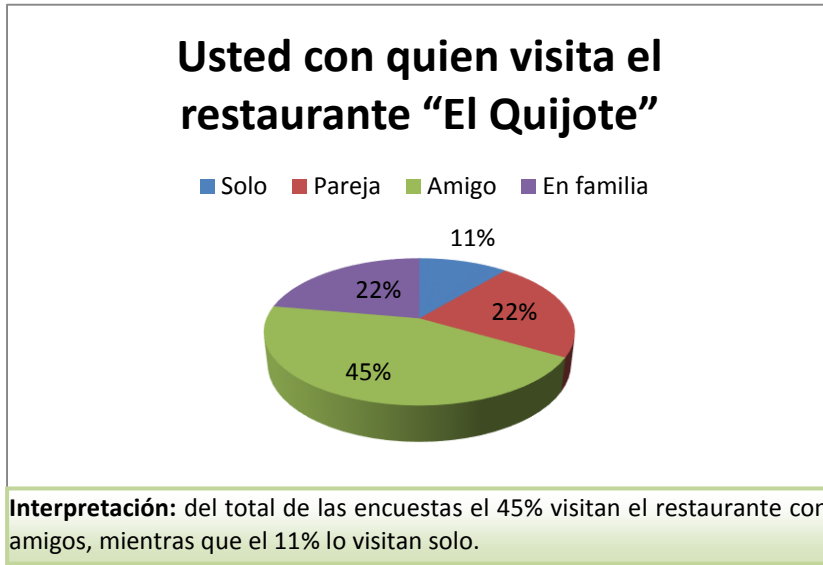
3) ¿Qué tipo de comida consume más en el restaurant “El Quijote”?



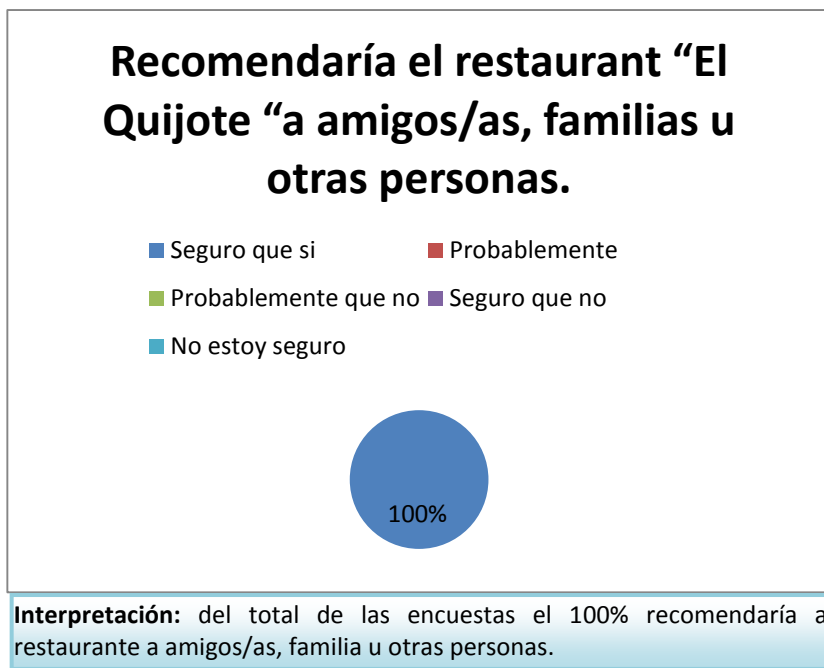
4) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “El Quijote”?



5) ¿Usted con quien visita el restaurante “El Quijote”?



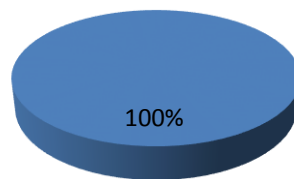
6) ¿Recomendaría el restaurant “El Quijote “a amigos/as, familias u otras personas?



7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “El Quijote”?

Cual es su grado de satisfacción general con el restaurante “El Quijote”

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular



Interpretación: el 100% de las personas encuestadas se sienten satisfechas con el restaurante el quijote.

8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “El Quijote” más asiduamente?

Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “El Quijote” más asiduamente?

■ si ■ no



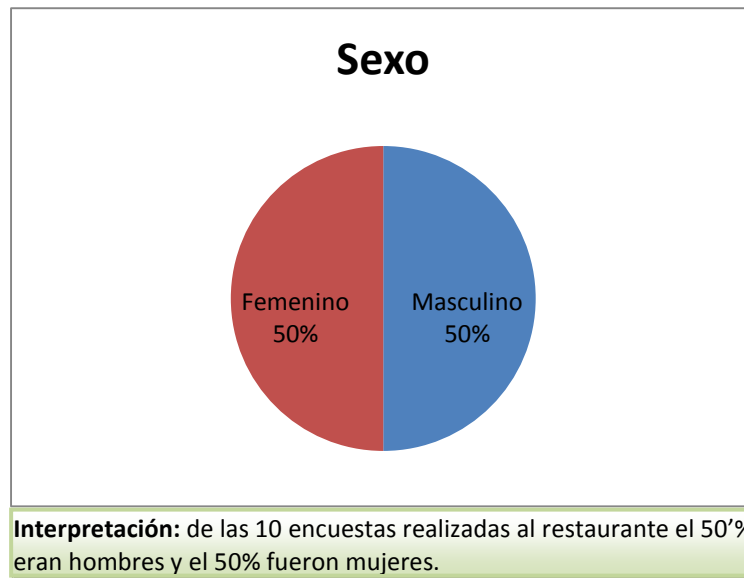
Interpretación: de las 10 encuestas realizadas el 100% de los encuestados si recomendarían visitar el restaurante.



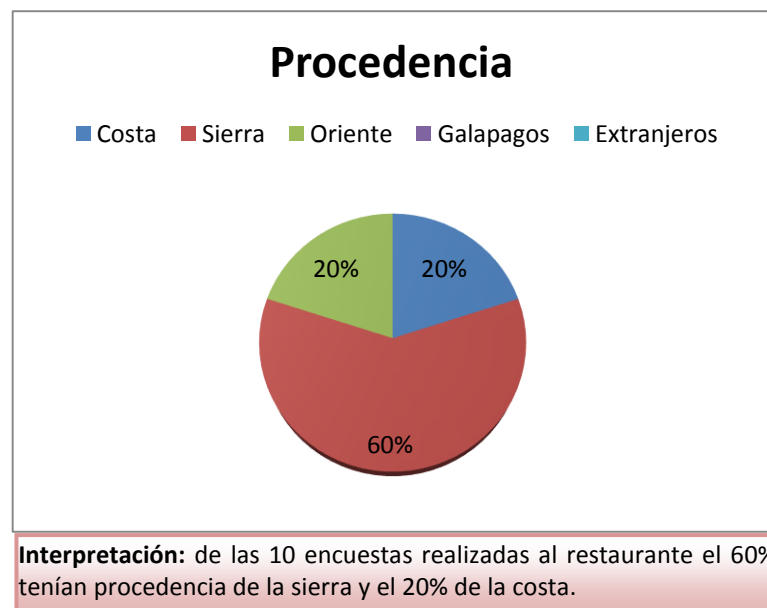
“Tradiciones restaurant”

Información General:

Sexo



Procedencia

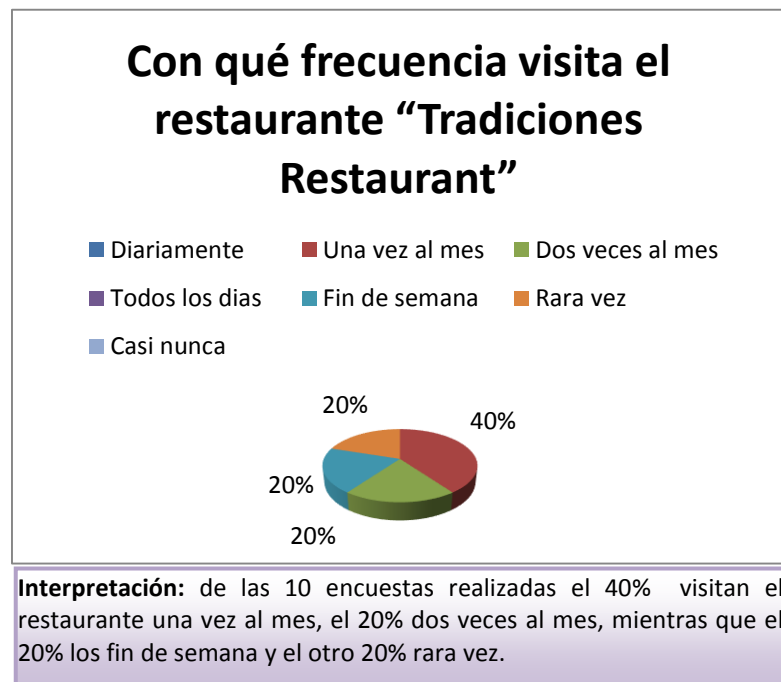




1) ¿Le gusta la comida del restaurante “Tradiciones Restaurant”?



2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “Tradiciones Restaurant”?

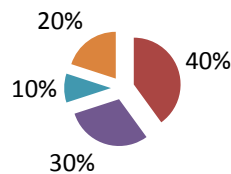




3) **Qué tipo de comida consume más en el restaurant “Tradiciones Restaurant”?**

Que tipo de comida consume más en el restaurant “Tradiciones Restaurant”

■ Desayuno ■ Almuerzo ■ Cena
■ Parrillada ■ Mariscos ■ Otros platos

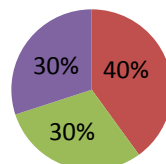


Interpretación: De las encuestas realizadas el 40% consumen almuerzos, el 30% parrillada y el 20% otros platos, mientras que el 10% consumen mariscos.

4) **¿usted con quien visita el restaurante “Tradiciones Restaurant”**

usted con quien visita el restaurante “Tradiciones Restaurant”

■ Solo ■ Pareja ■ Amigo ■ En familia

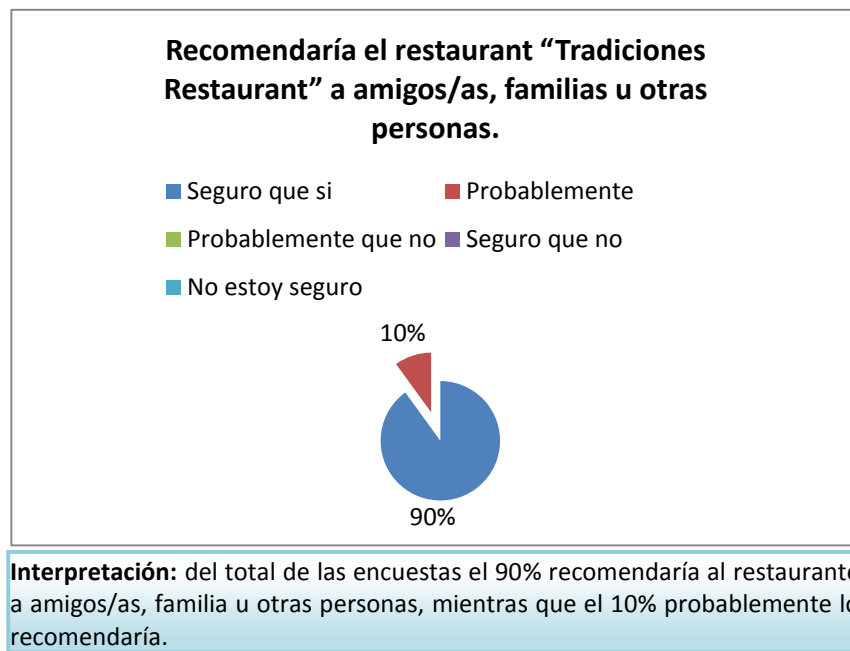


Interpretación: Del total de las encuestas el 40% visitan el restaurante en parejas, mientras que el 30% lo visitan en familia y amigos.

5) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Tradiciones Restaurant”?

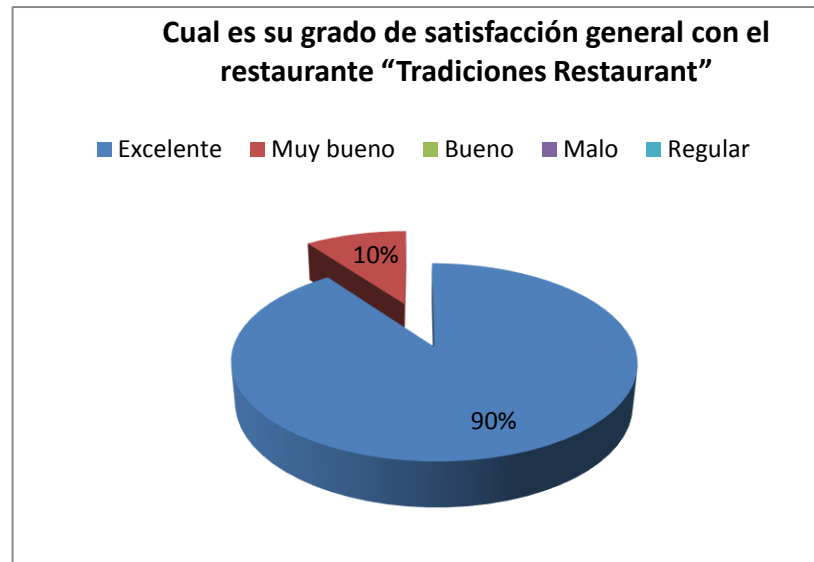


6) ¿Recomendaría el restaurant “Tradiciones Restaurant” a amigos/as, familias u otras personas?





7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “Tradiciones Restaurant”?



Interpretación: el 90% de las personas encuestadas se sienten satisfechas con el restaurante, mientras que el 10% muy bueno.

8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “Tradiciones Restaurant” más asiduamente?



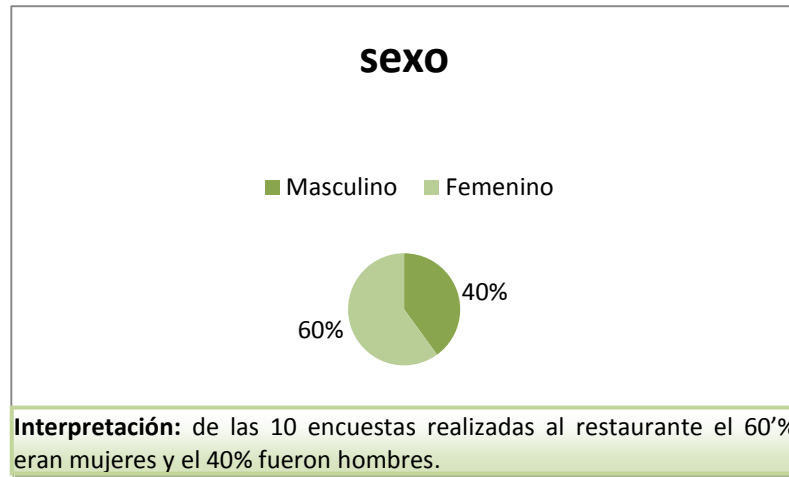
Interpretación: de las 10 encuestas realizadas el 100% de los encuestados si recomendarían visitar el restaurante.



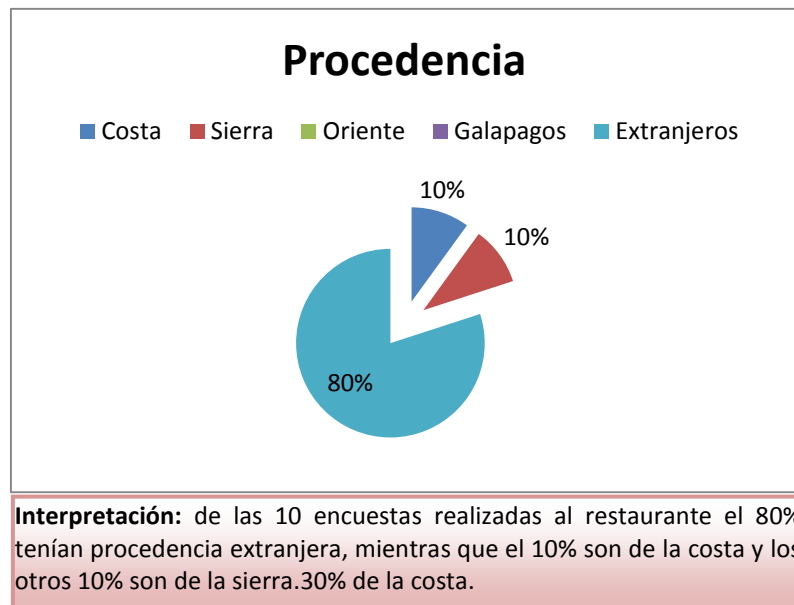
Hostería y parrillada “la Choza”

Información general:

Sexo

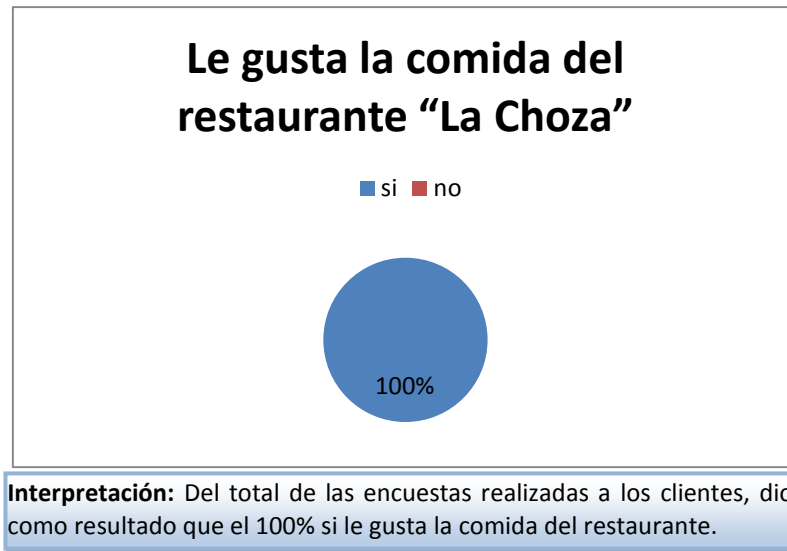


Procedencia

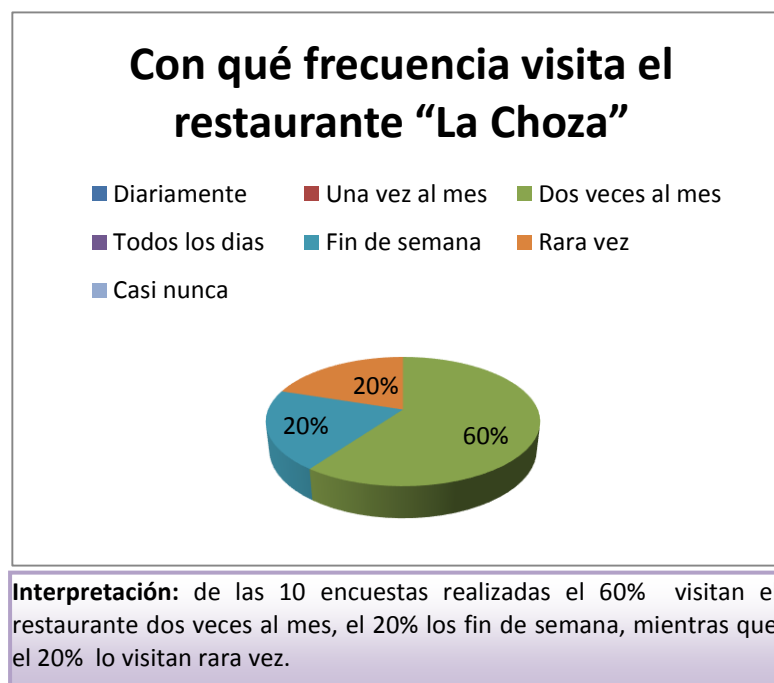




1) ¿Le gusta la comida del restaurante “La Choza”?



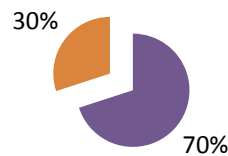
2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “La Choza”?



3) ¿Qué tipo de comida consume más en el restaurant “La Choza”?

Que tipo de comida consume más en el restaurant “La Choza”

■ Desayuno ■ Almuerzo ■ Cena
■ Parrillada ■ Mariscos ■ Otros platos

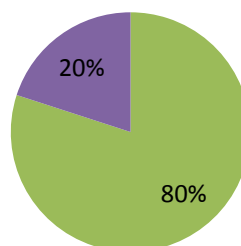


Interpretación: de las encuestas realizadas el 70% consumen parrilladas y el 30% otros platos.

4) ¿usted con quien visita el restaurante “La Choza”?

usted con quien visita el restaurante “La Choza”

■ Solo ■ Pareja ■ Amigo ■ En familia



Interpretación: del total de las encuestas el 80% visitan el restaurante con amigos, mientras que el 20% lo visitan en familia.



5) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “La Choza”?



6) ¿Recomendaría el restaurant “La Choza” a amigos/as, familias u otras personas?





7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “La Choza”?



8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “La Choza” más asiduamente?



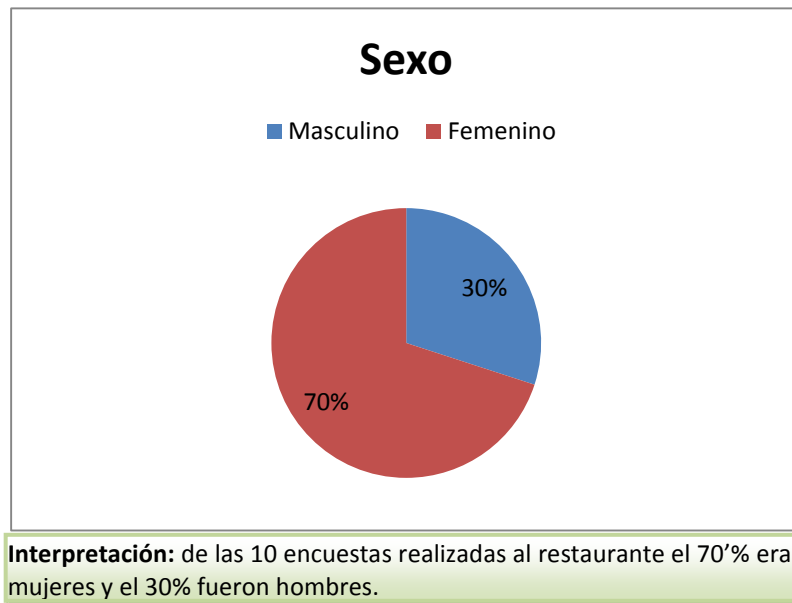


Restaurante “el Che”

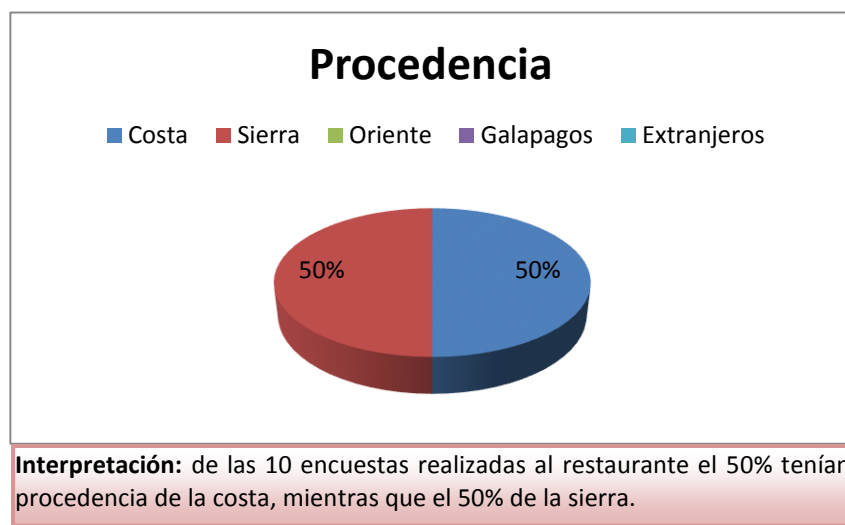
Hostería y parrilladas la Choza

Información General:

Sexo

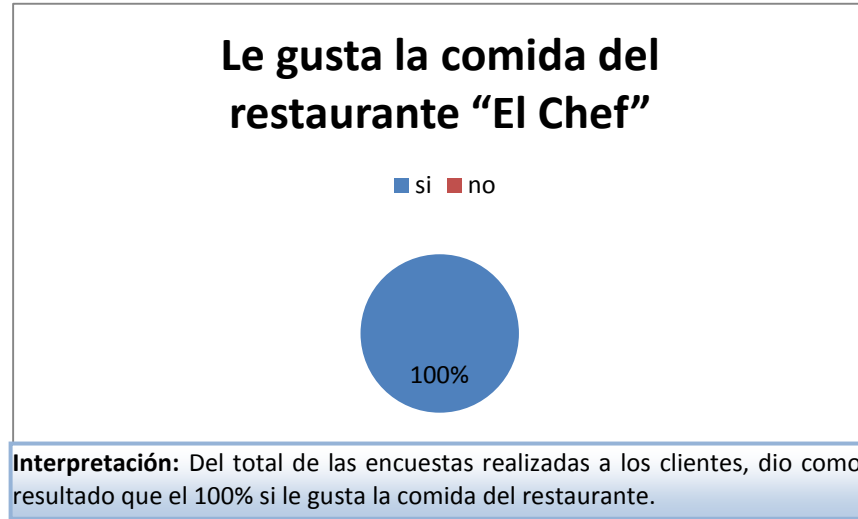


Procedencia

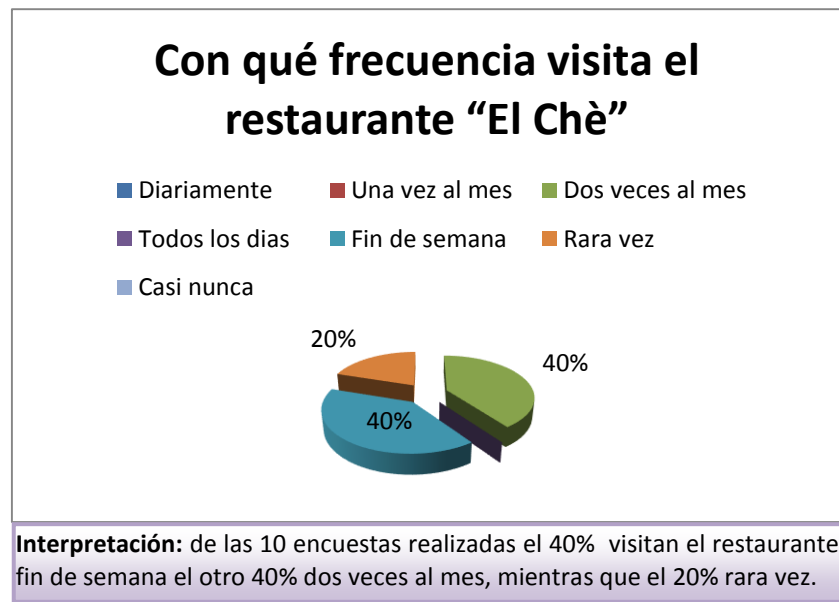




1) ¿Le gusta la comida del restaurante “El Chef”?

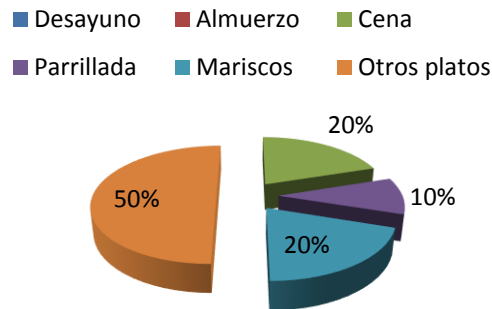


2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “El Chè”?



3) ¿Qué tipo de comida consume más en el restaurant “El Chè”?

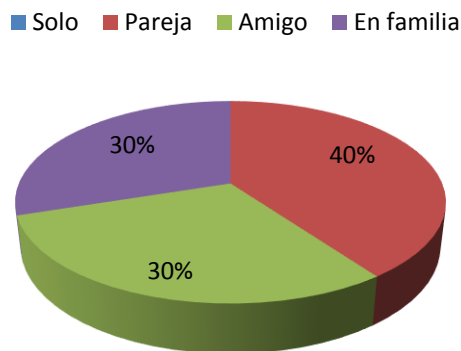
Que tipo de comida consume más en el restaurant “El Chè”



Interpretación: De las encuestas realizadas el 50% consumen otros platos el 20% mariscos, el otro 20% cena, mientras que el 10% parrilla.

4) ¿usted con quien visita el restaurant “El Chè”?

usted con quien visita el restaurant “El Chè”

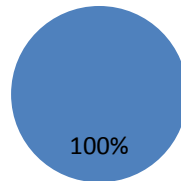


Interpretación: Del total de las encuestas el 40% visitan el restaurant en parejas, mientras que el 30% lo visitan en familia y el otro 30% con amigos.

5) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “El Chef”?

En cuanto al servicio como califica al Restaurant “El Chè”

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

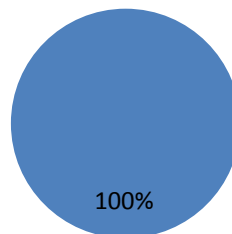


Interpretación: de las 10 encuestas realizadas en el restaurante se obtuvo que el 100% de los visitantes califican al restaurante como excelente.

6) ¿Recomendaría el restaurant “El Chè” a amigos/as, familias u otras personas?

Recomendaría el restaurant “El Chè” a amigos/as, familias u otras personas.

■ Seguro que si ■ Probablemente
■ Probablemente que no ■ Seguro que no
■ No estoy seguro



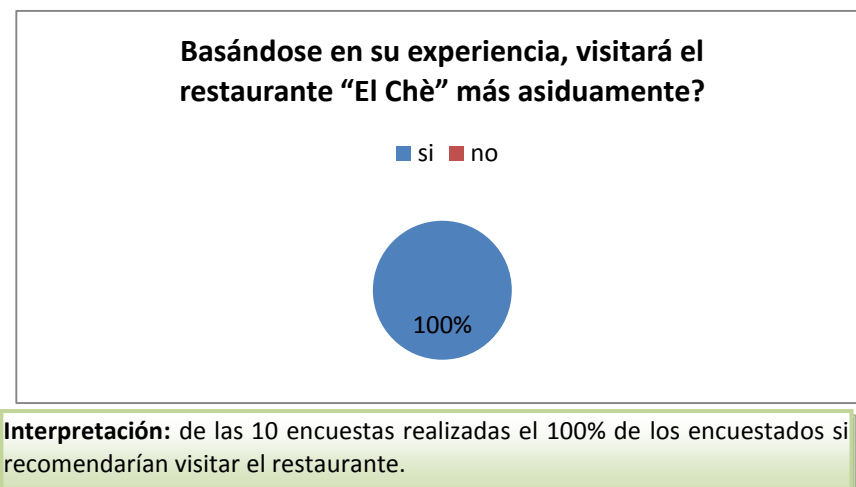
Interpretación: del total de las encuestas el 100% recomendaría al restaurante a amigos/as, familia u otras personas.



7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “El Chè”?



8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “El Chè” más asiduamente?

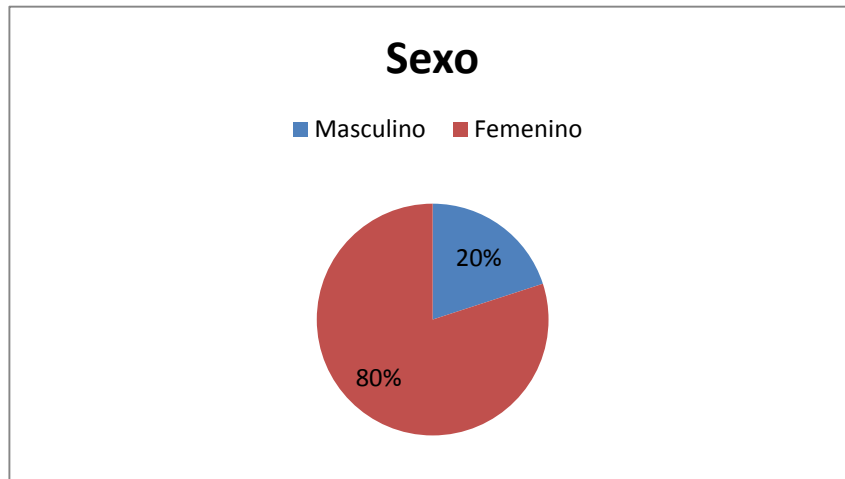




Restaurante el Panorama

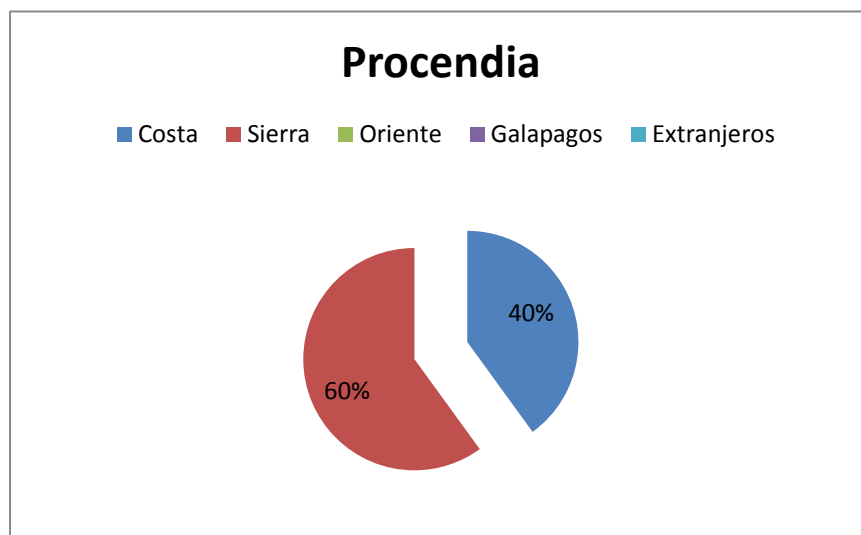
Información General:

Sexo



Interpretación: de las 10 encuestas realizadas al restaurante el 80% eran mujeres y el 20% fueron hombres.

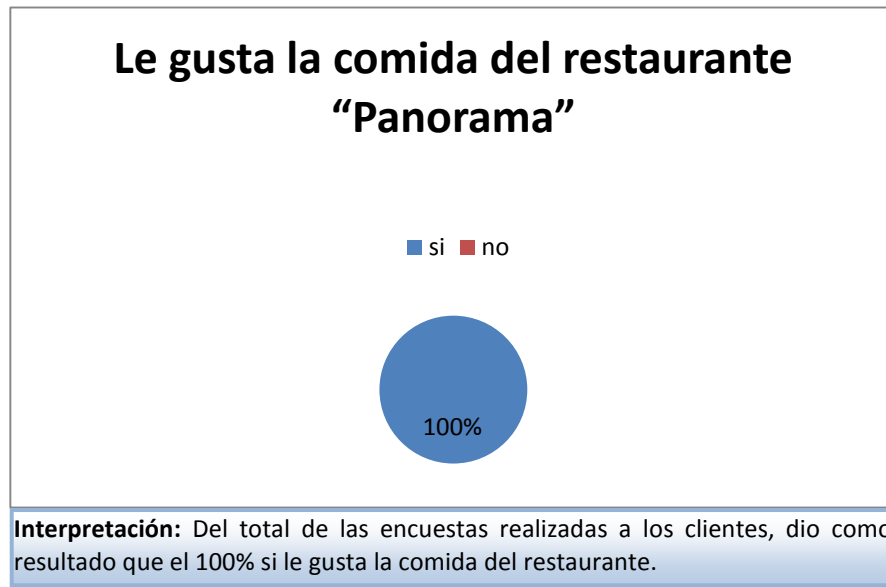
Procedencia



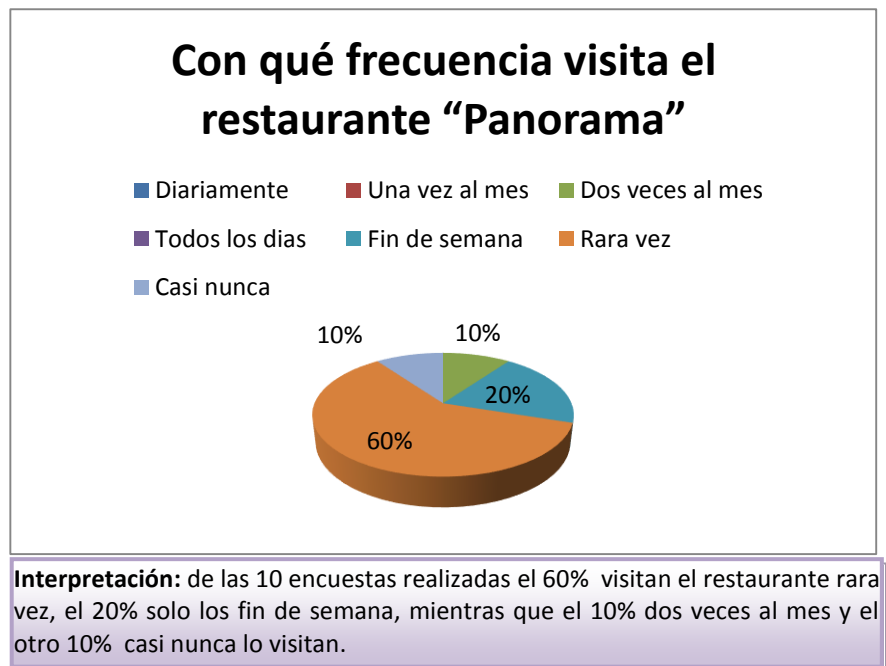
Interpretación: de las 10 encuestas realizadas al restaurante el 60% tenían procedencia de la sierra, mientras que el 40% de la costa.



1) ¿Le gusta la comida del restaurante “Panorama”?



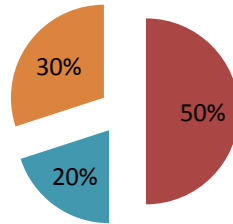
2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “Panorama”?



3) ¿Qué tipo de comida consume más en el restaurant “Panorama”?

Que tipo de comida consume más en el restaurant “Panorama”

■ Desayuno ■ Almuerzo ■ Cena ■ Parrillada ■ Mariscos ■ Otros platos

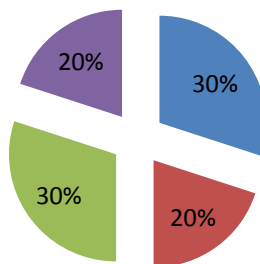


Interpretación: De las encuestas realizadas el 50% almuerzos 30% otros platos, mientras que el 20% mariscos.

4) ¿usted con quien visita el restaurant “Panorama”?

usted con quien visita el restaurant “Panorama”

■ Solo ■ Pareja ■ Amigo ■ En familia

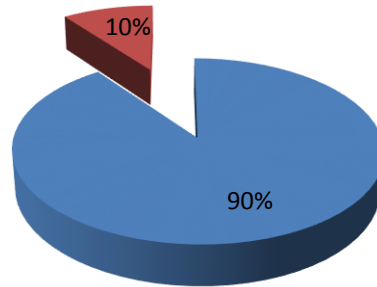


Interpretación: Del total de las encuestas el 30% visitan el restaurant solo el otro 30% con amigos, mientras que el 20% lo visitan en familia y el otro 20% en parejas.

5) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Panorama”?

En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Panorama”

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

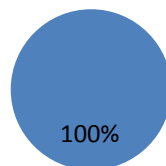


Interpretación: de las 10 encuestas realizadas en el restaurante se obtuvo que el 90% de los visitantes califican al restaurante como excelente, mientras que un 10% lo califica como bueno.

6) ¿Recomendaría el restaurant “Panorama” a amigos/as, familias u otras personas?

Recomendaría el restaurant “Panorama” a amigos/as, familias u otras personas.

■ Seguro que si ■ Probablemente
■ Probablemente que no ■ Seguro que no
■ No estoy seguro

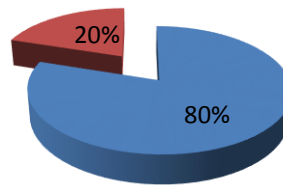


Interpretación: del total de las encuestas el 100% recomendaría al restaurante a amigos/as, familia u otras personas.

7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “Panorama”?

Cual es su grado de satisfacción general con el restaurante “Panorama”

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

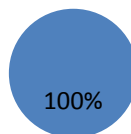


Interpretación: el 80% de las personas encuestadas se sienten satisfechas con el restaurante, mientras el 20% es muy buena la satisfacción del mismo.

8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “Panorama” más asiduamente?

Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “Panorama” más asiduamente?

■ si ■ no



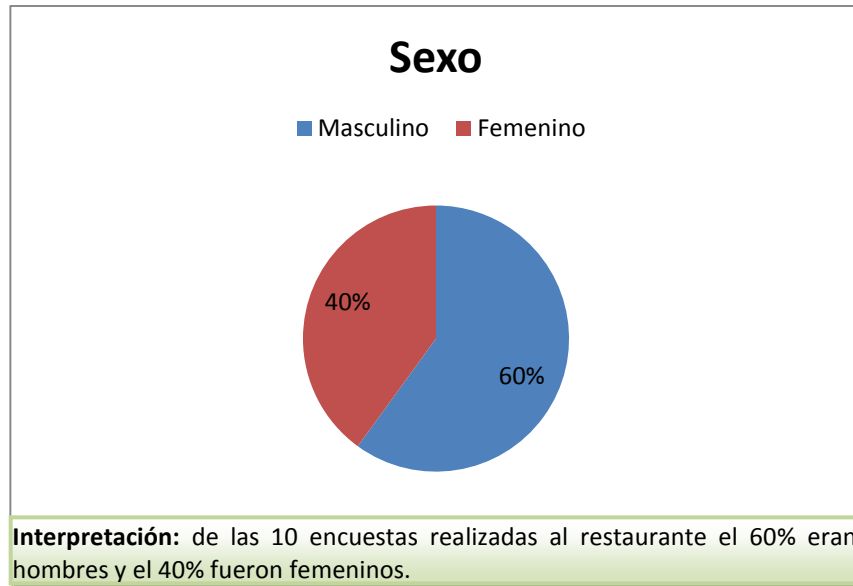
Interpretación: de las 10 encuestas realizadas el 100% de los encuestados si recomendarían visitar el restaurante.



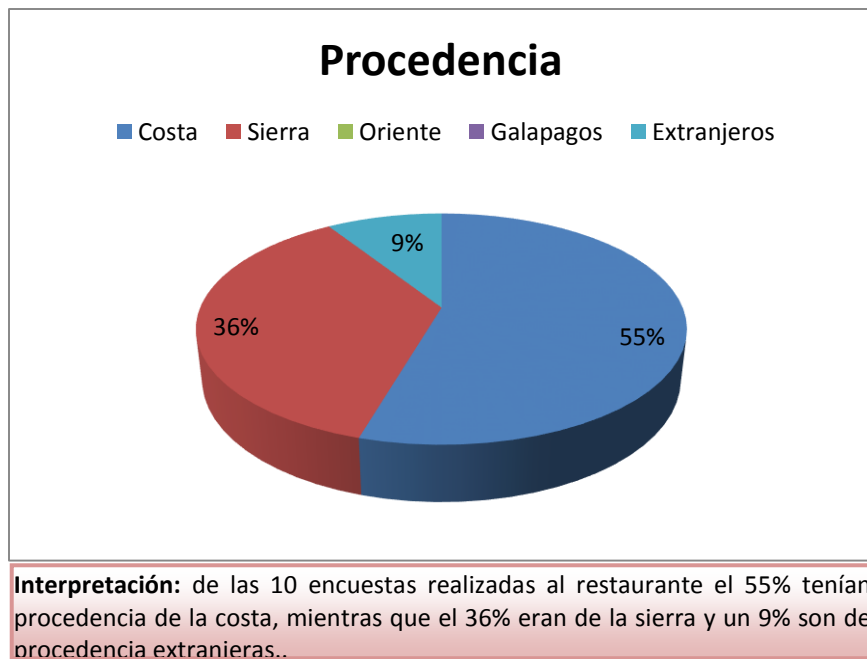
Restaurante Galeón perla negra

Información General:

Sexo



Procedencia

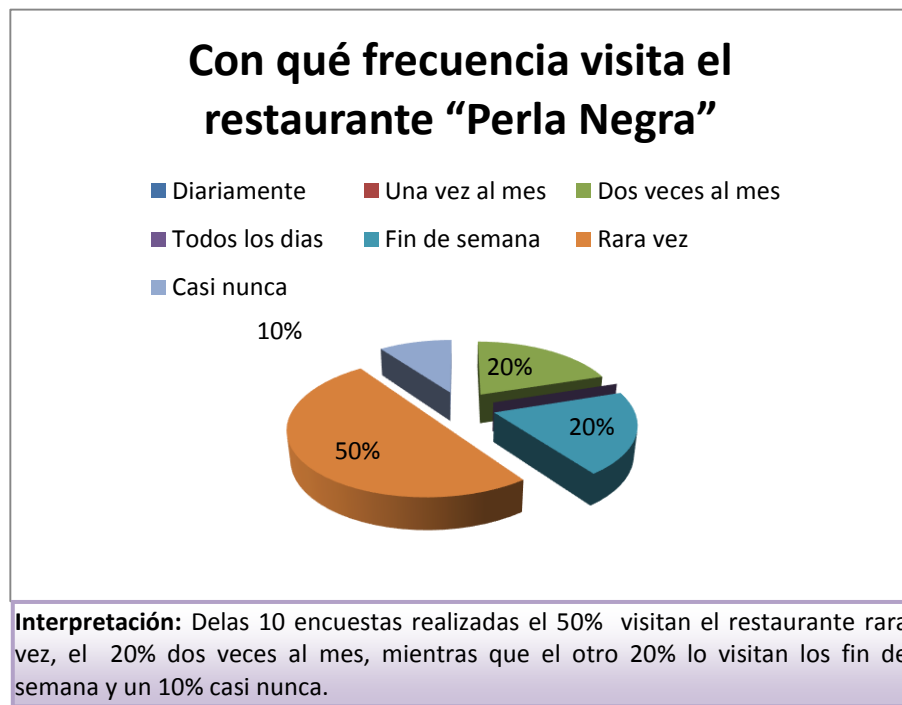




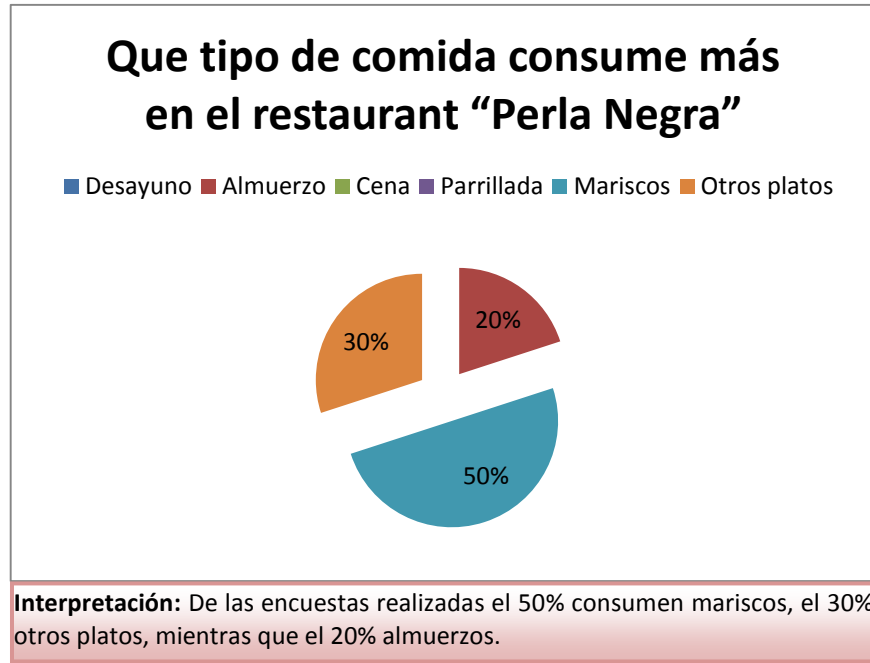
1) ¿Le gusta la comida del restaurante “Perla negra”?



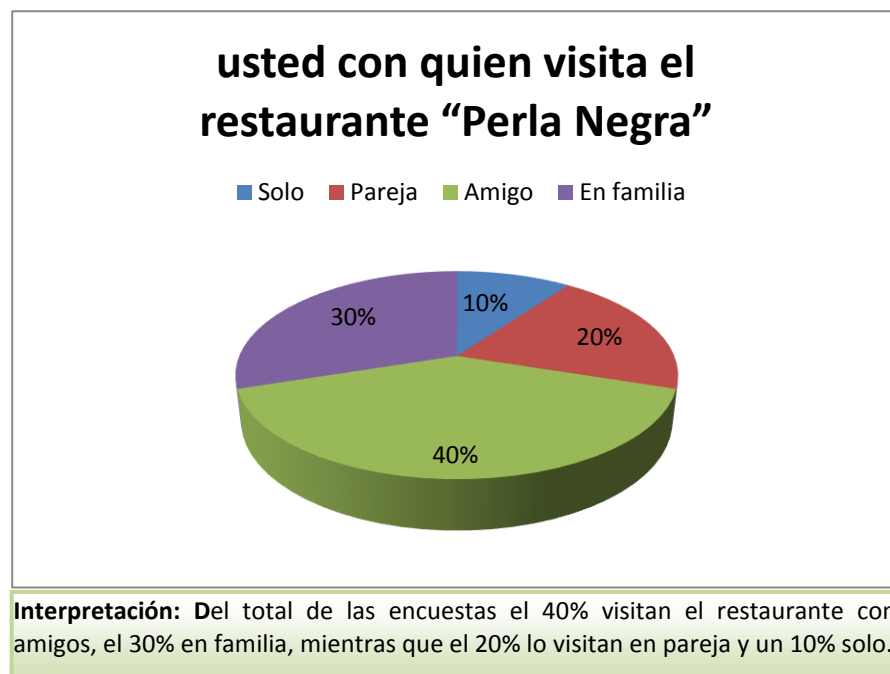
2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “Perla negra”?



3) ¿Qué tipo de comida consume más en el restaurant “Perla negra”?



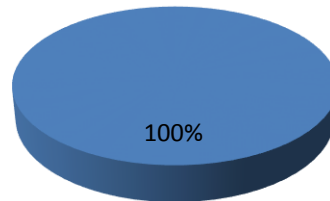
4) ¿usted con quien visita el restaurante “Perla negra”?



5) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Perla negra”?

En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Perla Negra”

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

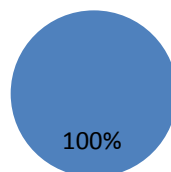


Interpretación: de las 10 encuestas realizadas en el restaurante se obtuvo que el 100% de los visitantes califican al restaurante como excelente.

6) ¿Recomendaría el restaurant “Perla negra” a amigos/as, familias u otras personas?

Recomendaría el restaurant “Perla Negra” a amigos/as, familias u otras personas.

■ Seguro que si ■ Probablemente
■ Probablemente que no ■ Seguro que no
■ No estoy seguro

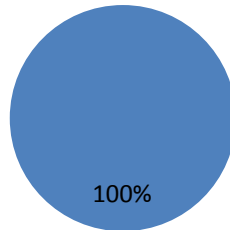


Interpretación: del total de las encuestas el 100% recomendaría al restaurante a amigos/as, familia u otras personas.

7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “Perla negra”?

**Cual es su grado de satisfacción general
con el restaurante “Perla Negra”**

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

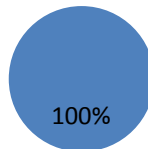


Interpretación: el 100% de las personas encuestadas se sienten satisfechas con el restaurante.

8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “Perla negra” más asiduamente?

**Basándose en su experiencia, visitará el
restaurante “Perla Negra” más
asiduamente?**

■ si ■ no



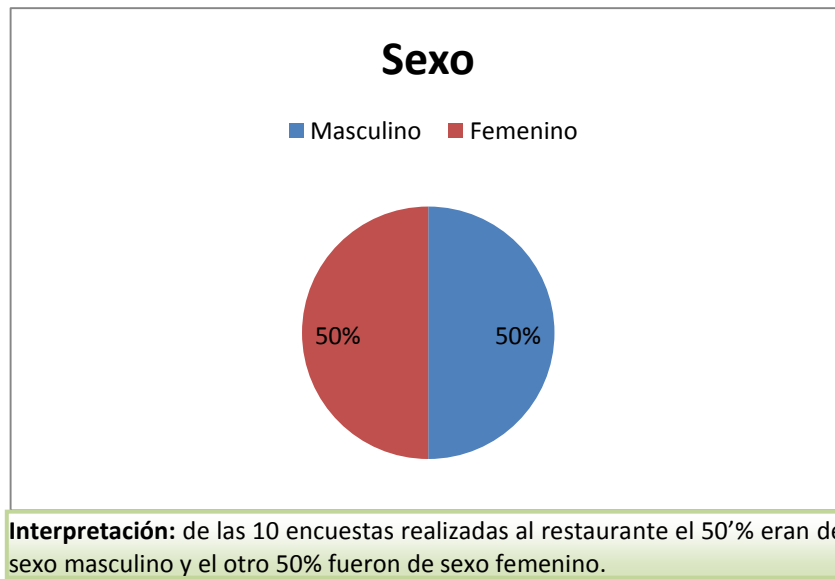
Interpretación: de las 10 encuestas realizadas el 100% de los encuestados si recomendarían visitar el restaurante.



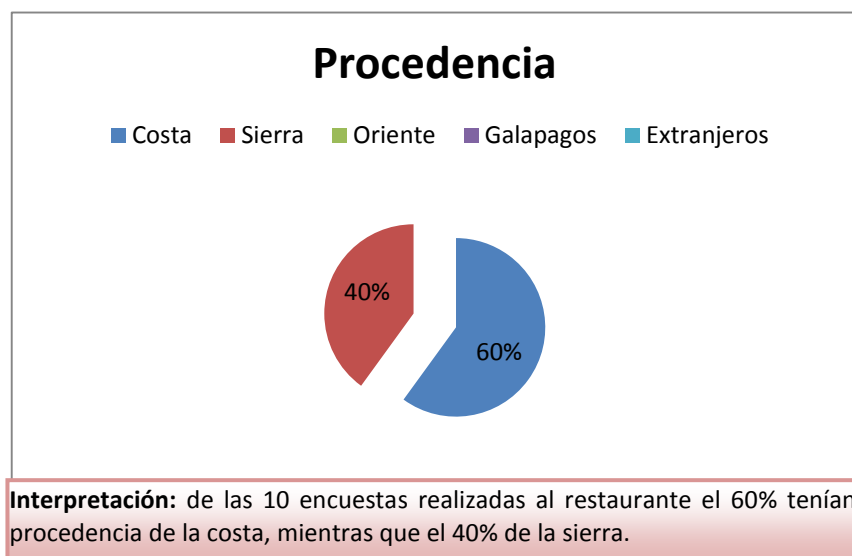
Cafetería y restaurante Madrid

Información General:

Sexo



Procedencia



1) ¿Le gusta la comida del restaurante “Madrid”?



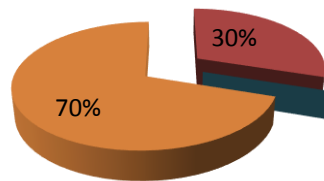
2) ¿Con qué frecuencia visita el restaurante “Madrid”?



3) ¿Qué tipo de comida consume más en el restaurant “Madrid”?

Que tipo de comida consume más en el restaurant “Madrid”

■ Desayuno ■ Almuerzo ■ Cena ■ Parrillada ■ Mariscos ■ Otros platos

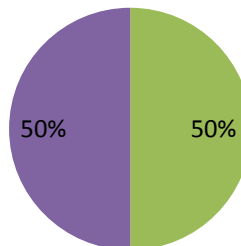


Interpretación: De las encuestas realizadas el 70% consumen otros platos, mientras que el 30% almuerzos.

4) ¿usted con quien visita el restaurante “Madrid”?

usted con quien visita el restaurante “Madrid”

■ Solo ■ Pareja ■ Amigo ■ En familia

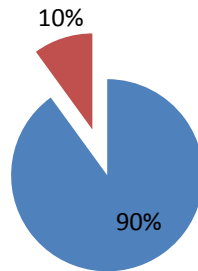


Interpretación: del total de las encuestas el 50% visitan el restaurante en familia, mientras que el 50% lo visitan con amigos.

5) ¿En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Madrid”?

En cuanto al servicio como califica al Restaurant “Madrid”

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

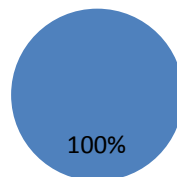


Interpretación: de las 10 encuestas realizadas en el restaurante se obtuvo que el 90% de los visitantes califican al restaurante como excelente, mientras que el 10% lo califican como muy bueno.

6) ¿Recomendaría el restaurant “Madrid” a amigos/as, familias u otras personas?

Recomendaría el restaurant “Madrid” a amigos/as, familias u otras personas.

■ Seguro que si ■ Probablemente
■ Probablemente que no ■ Seguro que no
■ No estoy seguro



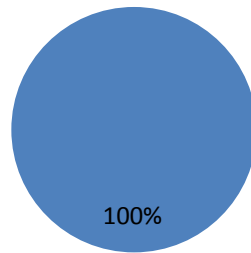
Interpretación: del total de las encuestas el 100% recomendaría al restaurante a amigos/as, familia u otras personas.

7) ¿Cuál es su grado de satisfacción general con el restaurante “Madrid”?



**Cual es su grado de satisfacción general
con el restaurante “Madrid”**

■ Excelente ■ Muy bueno ■ Bueno ■ Malo ■ Regular

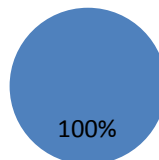


Interpretación: el 100% de las personas encuestadas se sienten satisfechas con el restaurante.

8) ¿Basándose en su experiencia, visitará el restaurante “El Chef” más asiduamente?

**Basándose en su experiencia, visitará el
restaurante “Madrid” más asiduamente?**

■ si ■ no



Interpretación: de las 10 encuestas realizadas el 100% de los encuestados si recomendarían visitar el restaurante.



Anexo 2

Modelo de las entrevistas.

Nombre del restaurante:

Propietario:

Entrevistador:

Fecha:

Dirección:

Entrevista N°:

Entrevista directa con el propietario del restaurant

1) ¿En qué año y cuál fue la finalidad con la que abrió el mismo?

.....

.....

.....

.....

.....

2) ¿Existe alguna tradición culinaria para la apertura del restaurante?

.....

.....

.....

.....

.....

3) ¿a qué se debe el nombre de su restaurante?

.....

.....

.....

.....

.....

4) ¿qué tipos de platos ofertan en su restaurante?



.....

.....

.....

.....

.....

5) ¿Cómo es el servicio que brinda el personal de trabajo hacia el cliente?

.....

.....

.....

.....

.....

6) ¿Qué tipos de personas visitan su restaurante?

.....

.....

.....

.....

.....

7) Para usted ¿qué significa el turismo y la gastronomía?

.....

.....

.....

.....

.....

8) ¿Le gustaría que su restaurante este dentro de una ruta gastronómica?

.....

.....

.....

.....

.....

9) ¿Cómo se siente usted con su restaurante?

.....

.....

.....

.....

.....



10) ¿Cuál es el plato estrella de su restaurante?

.....

.....

.....

.....

.....



Anexo 3

Fotos con los propietarios de cada restaurante.



Foto nº 1. Entrevista al propietario del restaurante "Don Quijote"

Fuente: Propia



Foto nº 2. Entrevista al propietario del restaurante "Galeón perla negra"

Fuente: Propia



Foto nº 3. Entrevista al propietario del restaurante "El Panorama"

Fuente: Propia.



Foto nº 4. Entrevista al propietario del restaurante "Tradiciones restaurant"

Fuente: Propia.



Foto nº 5. Entrevista al propietario del restaurante "hosteria y parrillada la choza"

Fuente: Propia



Foto nº 6 Entrevista al propietario del restaurante el "Madrid"

Fuente: Propia

Anexo 4

Fotos con algunos encuestados de los diferentes restaurantes



Foto n° 7. Entrevista en el restaurante
“Don Quijote”

Fuente: Propia



Foto n° 8. Entrevista en el restaurante
“Galeón perla negra”

Fuente: Propia



Foto n° 9. Entrevista en el restaurante
“Panorama”

Fuente: Propia



Foto n° 10. Entrevista en el restaurante
“El che”

Fuente: Propia



Foto nº 11. Entrevista en el restaurante
“Tradiciones restaurant”

Fuente: Propia



Foto nº 12. Entrevista en el restaurante “Madrid”

Fuente: Propia